

TESLA

INDUCTION HOB

HI6400MB

User Manual

ENG

GR



Product images are for illustrative purposes only and may differ from the actual product.

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.

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

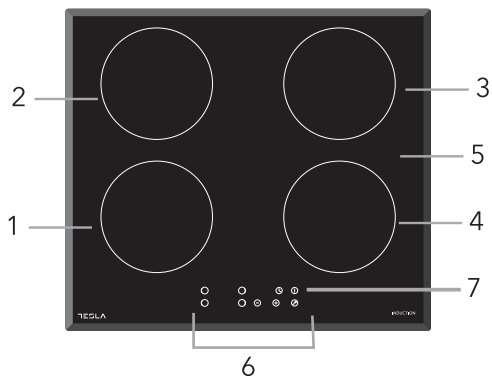
- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spill overs 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 must be sure that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

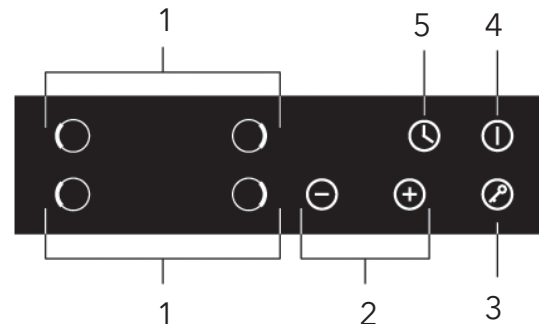
PRODUCT INTRODUCTION

Top View



1. Max. 1500 W zone
2. Max. 2000 W zone
3. Max. 1500 W zone
4. Max. 2000 W zone
5. Glass plate
6. Control panel
7. ON/OFF control

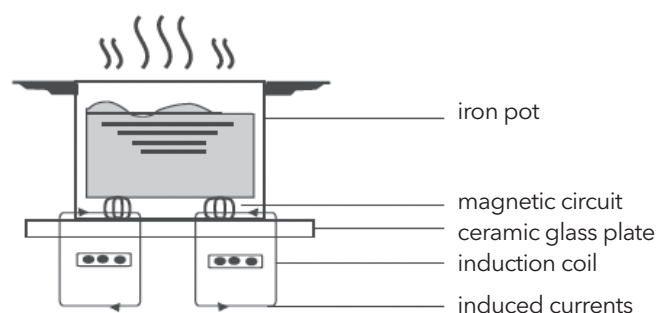
Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. Key lock control
4. ON/OFF control
5. Timer control

Working Theory

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



Before using your New Induction Hob

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

Technical Specification

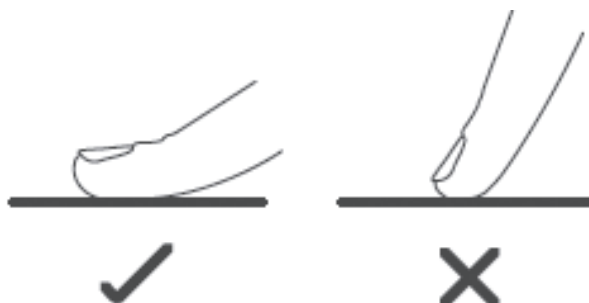
Cooking Hob	HI6400MB
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7000W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

OPERATION OF PRODUCT

Touch Controls

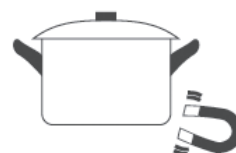
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



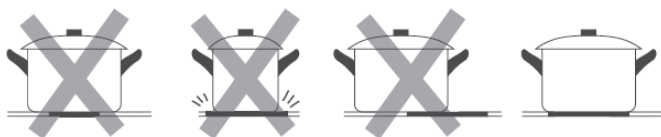
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



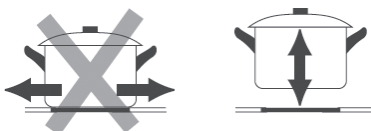
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



How to use

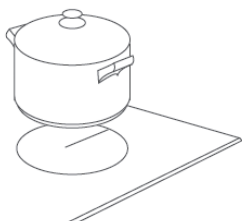
Start cooking

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.



Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

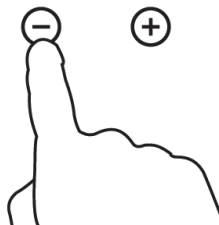


Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.

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



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

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

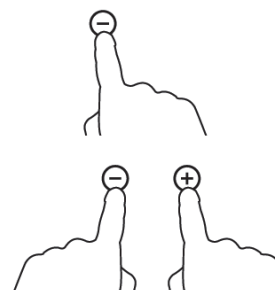
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

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



Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".



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





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.



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.

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.

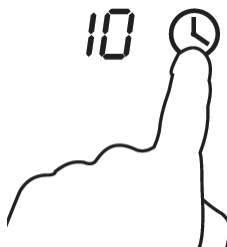
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

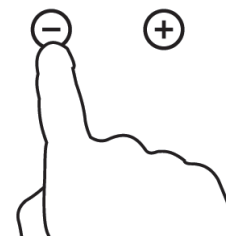
Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



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.



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 will flash for 5 seconds.



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



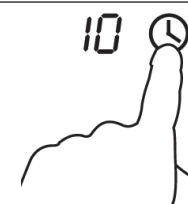
Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

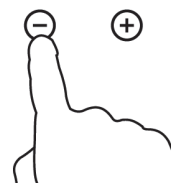
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)



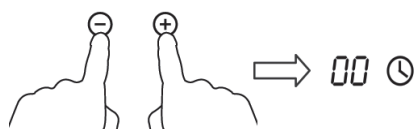
Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



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.

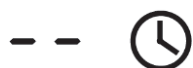


When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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 zones will keep operating if they were turned on previously.

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

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.

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.

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

For stir-frying

1. Choose 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.

HEAT SETTINGS

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

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

CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill overs on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spill overs 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.
Spill overs on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

HINTS AND TIPS

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

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

Troubleshooting

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. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
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. Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
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#)	

Specific Failure & Solution

Failure code	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.	

Failure code	Problem	Solution A	Solution B
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.

INSTALLATION

Selection of installation equipment

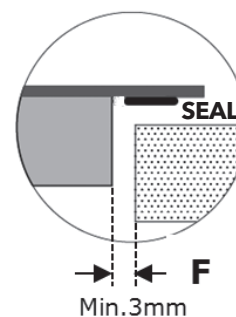
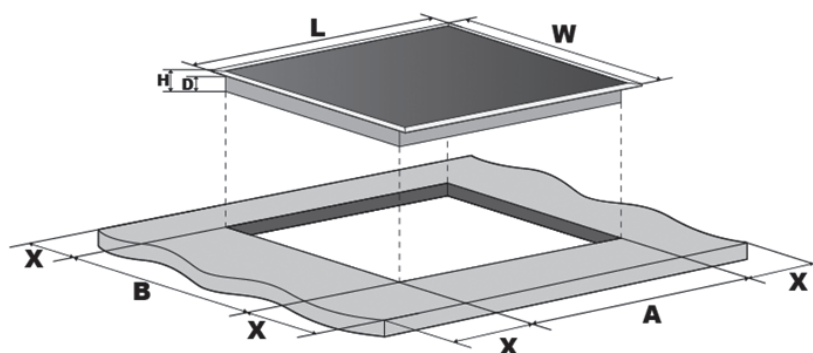
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space should 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 should 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

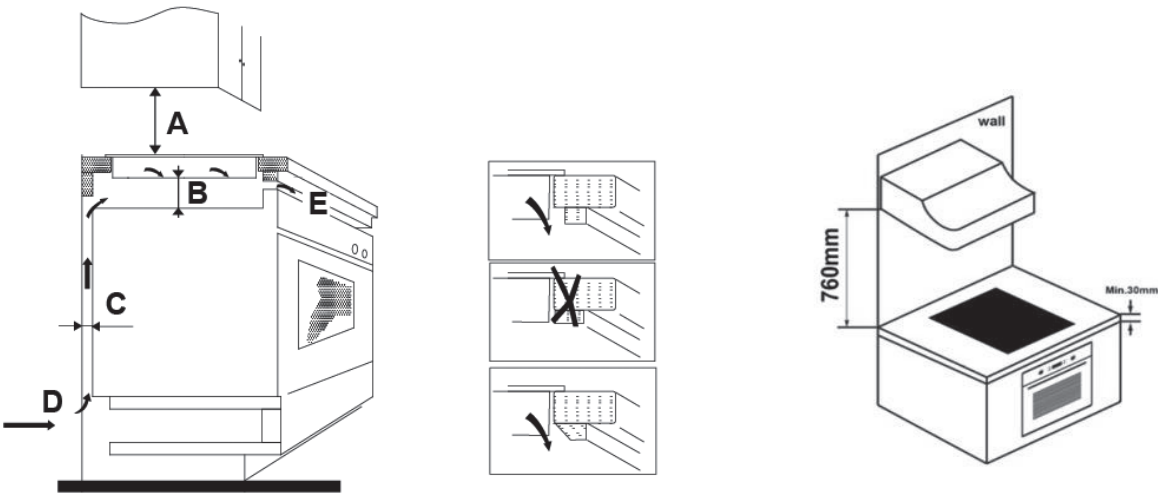
The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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 min.	3 min.

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

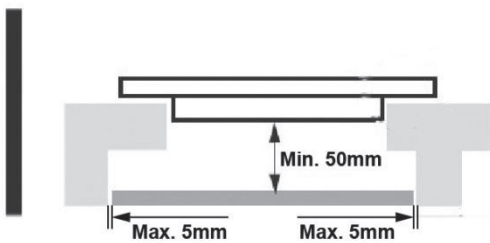
NOTE The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING! Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that 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 panelling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.

Before installing the hob, make sure that

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

- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After installing the hob, make sure that

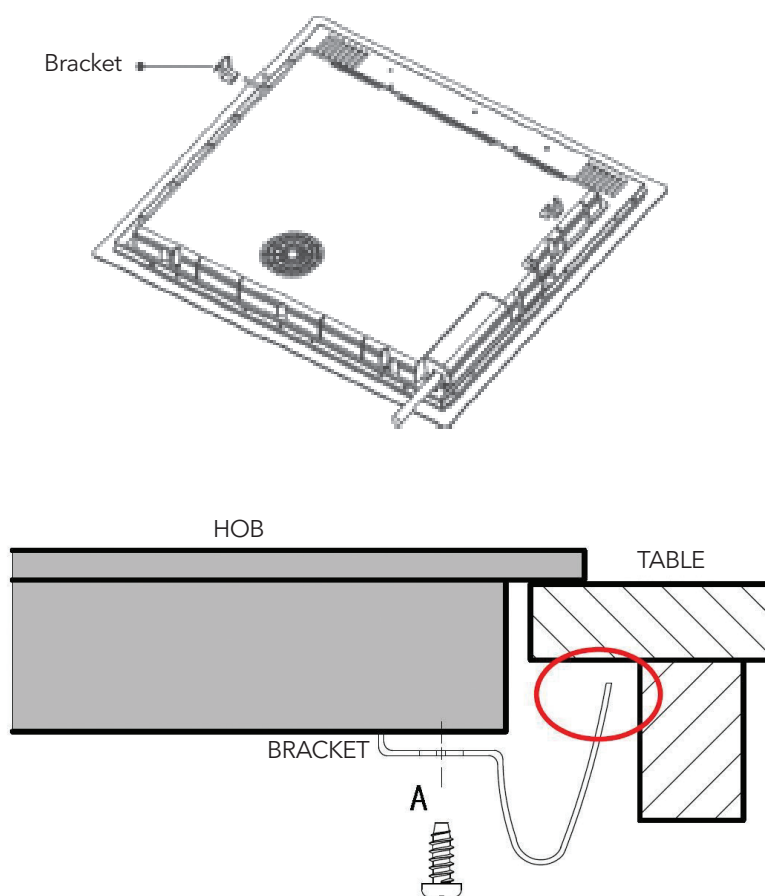
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 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).

Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply



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

Before connecting the hob to the 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.

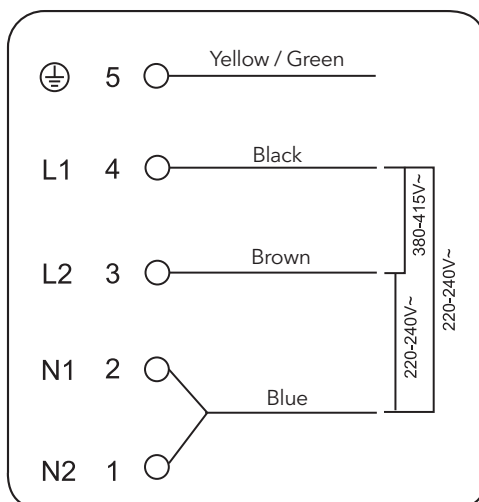
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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.



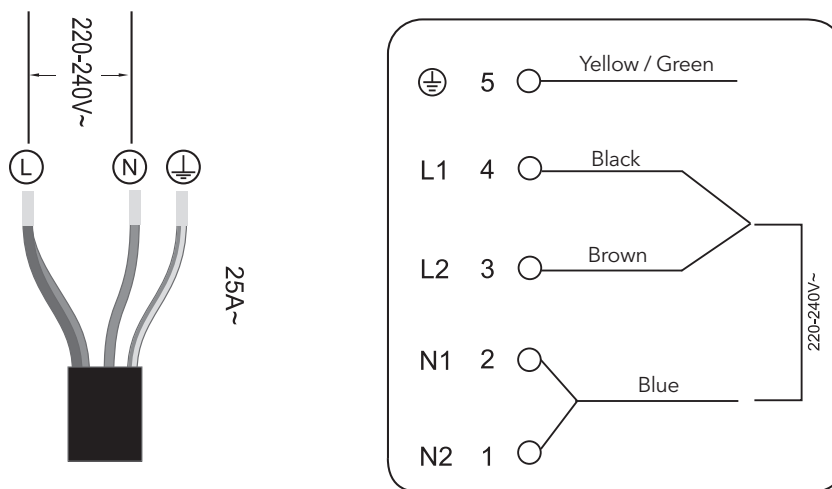
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.





If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



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

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας επαγγελματικής εστίας σας.

Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης/εγκατάστασης προκειμένου να κατανοήσετε τον ορθό τρόπο εγκατάστασης και λειτουργίας της συσκευής.

Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και φυλάξτε αυτό το Εγχειρίδιο οδηγιών/εγκατάστασης για μελλοντική αναφορά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση σε ένα καλό σύστημα γείωσης καλωδίωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τροποποιήσεις στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή θάνατος.

Κίνδυνος κοψίματος

- Προσοχή - τα άκρα του πλαισίου είναι αιχμηρά.
- Αν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να τραυματιστείτε ή να κοπείτε.

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια

- Προσοχή - τα άκρα του πλαισίου είναι αιχμηρά.
- Αν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να τραυματιστείτε ή να κοπείτε.
- Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια
- Διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση αυτής της συσκευής.
- Δεν πρέπει να τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα σε αυτήν τη συσκευή.
- Παρακαλούμε θέστε αυτές τις πληροφορίες στη διάθεση του ατόμου που είναι υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.
- Για να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο, η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να γειωθεί σωστά μόνο από κατάλληλα εκπαιδευμένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή θα πρέπει να συνδεθεί σε κύκλωμα που περιλαμβάνει διακόπτη απομόνωσης, ο οποίος παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Εάν δεν τοποθετήσετε σωστά τη συσκευή, ενδέχεται να ακυρωθούν τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που υπάρχουν.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από πλευράς του χρήστη δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενηλίκων.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας αποσπαστεί ή ζημιωθεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από ομοίως εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή τυχόν κινδύνων.
- **Προειδοποίηση:** Εάν η επιφάνεια των εστιών είναι από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα υπό τάση μέρη και έχει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς μπορεί να υπερθερμανθούν.
- Απαγορεύεται η χρήση ατμοκαθαριστή.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε τις εστίες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια βραχυπρόθεσμη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται συνεχώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΜΗΝ προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυροπροστασίας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία

- Μη χρησιμοποιείτε τις εστίες αν η επιφάνειά τους έχει σπάσει ή ραγίσει. Εάν η επιφάνεια των εστιών σπάσει ή ραγίσει, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος (διακόπτης τοίχου) και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
- Πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τις εστίες από τον διακόπτη στον τοίχο.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή θάνατος.

Κίνδυνος για την υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, τα άτομα με καρδιακούς βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν το γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του εμφυτεύματος πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι τα εμφυτεύματα δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, μπορεί να προκληθεί θάνατος.

Κίνδυνος από καυτή επιφάνεια

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής θα ζεσταθούν αρκετά ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα, τα ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρθει σε επαφή με το επαγωγικό γυαλί μέχρι να κρυώσει η επιφάνεια.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι λαβές των μαγειρικών σκευών μπορεί να ζεσταθούν. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές των μαγειρικών σκευών δεν προεξέχουν πάνω από άλλες ζώνες μαγειρέματος που έχουν ενεργοποιηθεί. Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην φτάνουν τις λαβές.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, μπορεί να προκληθούν εγκαύματα.

Κίνδυνος κοψίματος

- Η κοφτερή λεπίδα της ζύστρας εκτίθεται όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας. Να χρησιμοποιείται με προσοχή και να φυλάσσεται πάντα σε ασφαλές μέρος και μακριά από παιδιά.
- Αν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να τραυματιστείτε ή να κοπείτε.

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια

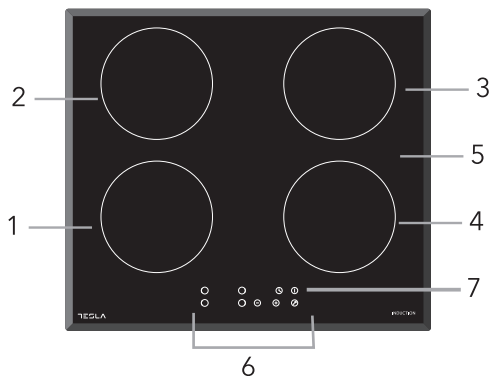
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί. Αν συμβεί υπερχέλιση κατά τον βρασμό, σχηματίζονται καπνός και κηλίδες λίπους που μπορούν να αναφλεγούν.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε αντικείμενα που μπορούν να μαγνητιστούν (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή για να ζεστάνετε τον χώρο.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος και τις εστίες όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (π.χ. χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αφής). Μη βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκεύους για την απενεργοποίηση των εστιών μετά την απομάκρυνση των σκευών.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφάζουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια που βρίσκονται πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που σκαρφάζουν στις εστίες μπορούν να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα τους ή χωρίς επίβλεψη στον χώρο όπου λειτουργεί η συσκευή.
- Τα παιδιά ή τα άτομα με αναπηρία η οποία περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή, θα πρέπει να λάβουν οδηγίες για τη χρήση της από ένα υπεύθυνο και αρμόδιο άτομο. Το άτομο αυτό πρέπει να εξασφαλίσει ότι μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή τον περιβάλλοντα χώρο.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται συγκεκριμένα στο εγχειρίδιο. Κάθε άλλη εργασία συντήρησης

θα πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο τεχνικό.

- Μην τοποθετείτε και μη ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στις εστίες.
- Μην πατάτε πάνω στις εστίες.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτά άκρα και μη σέρνετε τα σκεύη πάνω στην επαγωγική γυάλινη επιφάνεια, καθώς αυτό μπορεί να χαράξει το γυαλί.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα ισχυρά καθαριστικά για να καθαρίσετε τις εστίες, καθώς μπορεί να χαράξουν την επαγωγική γυάλινη επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε κατοικίες ή παρεμφερείς χώρους, όπως:
 - χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλοι χώροι εργασίας-αγροικίες
 - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων χώρων διαμονής- χώροι καταλυμάτων με πρωινό
- ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση από τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται συνεχώς υπό επίβλεψη.

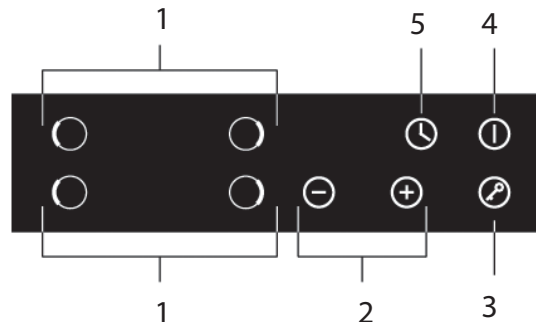
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Επάνω όψη



1. Ζώνη μέγ. ισχύος 1500 W
2. Ζώνη μέγ. ισχύος 2000 W
3. Ζώνη μέγ. ισχύος 1500 W
4. Ζώνη μέγ. ισχύος 2000 W
5. Γυάλινη επιφάνεια
6. Πίνακας χειρισμού
7. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

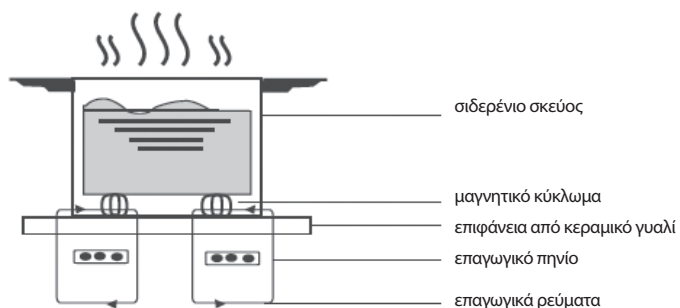
Πίνακας χειρισμού



1. Κουμπιά επιλογής ζώνης θέρμανσης
2. Κουμπί ρύθμισης ισχύος/χρονοδιακόπτη
3. Κουμπί κλειδώματος
4. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
5. Κουμπί χρονοδιακόπτη

Αρχή λειτουργίας

Το μαγείρεμα με επαγωγικές εστίες είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποδοτική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικούς κραδασμούς που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος, και όχι έμμεσα μέσω της θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Το γυαλί θερμαίνεται μόνο επειδή, στο τέλος, θερμαίνεται το σκεύος.



Πριν χρησιμοποιήσετε τις νέες επαγωγικές εστίες

- Διαβάστε αυτές τις οδηγίες, λαμβάνοντας ιδιαίτερα υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια».
- Αφαιρέστε τυχόν προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να υπάρχει ακόμα επάνω στην επαγωγική εστία σας.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

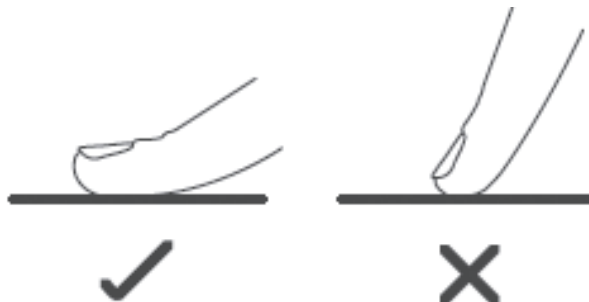
Εστίες κουζίνας	HI6400MB
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	7000W
Διαστάσεις συσκευής, ΒxΠxΥ (mm)	590X520X60
Διαστάσεις εντοιχισμού ΑxΒ (mm)	560X490

Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τα τεχνικά χαρακτηριστικά και τον σχεδιασμό χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Κουμπιά αφής

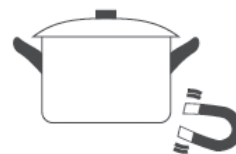
- Τα κουμπιά ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείται πίεση.
- Χρησιμοποιείτε το κάτω μαλακό μέρος των δαχτύλων σας και όχι το άκρο τους.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που πραγματοποιείτε ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν καλύπτονται από κάποιο αντικείμενο (π.χ. εργαλείο κουζίνας ή πανί). Ακόμα και ένα λεπτό στρώμα νερού μπορεί να δυσκολέψει τη λειτουργία των κουμπιών.



Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών



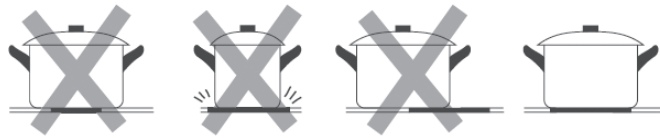
- Μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε εάν το μαγειρικό σκεύος σας είναι κατάλληλο, πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτη. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκονται, το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με επαγωγικές εστίες.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
 1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
 2. Αν το  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Τα μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πηλός.



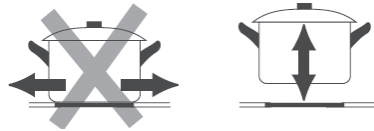
Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτά άκρα ή κυρτή βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, ότι εφαρμόζει ακριβώς πάνω στο γυαλί και ότι έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Το σκεύος πρέπει να τοποθετείται πάντα στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.



Να ανασκώνεται πάντα τα σκεύη από την κεραμική εστία και να μην τα σέρνεται. Διαφορετικά, μπορεί να χαράξουν το γυαλί.



Χρήση

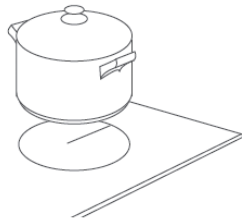
Για να αρχίσετε το μαγείρεμα

Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για τρία δευτερόλεπτα. Μετά την ενεργοποίηση, ηχεί μία φορά το ηχητικό σήμα, όλες οι οθόνες εμφανίζουν την ένδειξη «-» ή «- -», που υποδεικνύει ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.



Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη μαγειρική εστία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

• Βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του σκεύους και η επιφάνεια της εστίας είναι καθαρά και στεγνά.

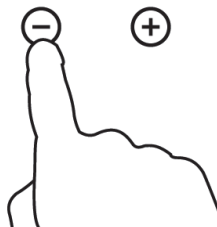


Αν πατήσετε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης, αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο κουμπί.



Επιλέξτε μια ρύθμιση θέρμανσης πατώντας το κουμπί «-» ή «+».

- Αν δεν επιλέξετε μια ρύθμιση θερμότητας μέσα σε 1 λεπτό, οι επαγωγικές εστίες απενεργοποιούνται αυτόματα. Σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θέρμανσης οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Αν αναβοσβήνει η ένδειξη  εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

Αυτό σημαίνει ότι:

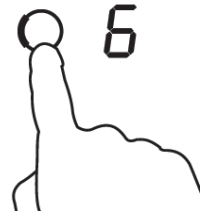
- δεν έχετε τοποθετήσει σκεύος στη σωστή μαγειρική εστία ή
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία ή
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη μαγειρική εστία.

Δεν πραγματοποιείται θέρμανση, εκτός εάν υπάρχει κατάλληλο σκεύος επάνω στη μαγειρική εστία.

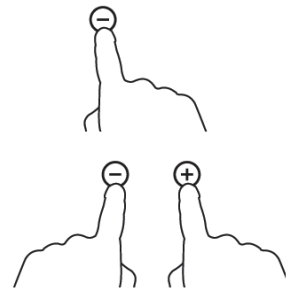
Η ένδειξη απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 1 λεπτό εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος.

Για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα

Πατήστε το κουμπί επιλογής της ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε



Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος επιλέγοντας «0» ή πατώντας ταυτόχρονα τα κουμπιά «-» και «+». Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «0».



Απενεργοποιήστε ολόκληρη τη συσκευή πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.





Προσέχετε τις καυτές επιφάνειες

Η ένδειξη «H» υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή. Σβήνει όταν μειωθεί η θερμοκρασία και η επιφάνεια είναι πλέον ασφαλής. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για εξοικονόμηση ενέργειας: εάν θέλετε να θερμάνετε και άλλα σκεύη, χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμα ζεστή.



Κλειδωμα των κουμπιών

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα κουμπιά για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, την τυχαία ενεργοποίηση των μαγειρικών εστιών από παιδιά).
- Όταν τα κουμπιά είναι κλειδωμένα, όλα τα κουμπιά εκτός από το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, είναι ανενεργά.

Για να κλειδώσετε τα κουμπιά

Πατήστε το κουμπί κλειδώματος

Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα γίνει «Lo»

Για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά

Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί κλειδώματος.



Όταν οι εστίες είναι κλειδωμένες, όλα τα κουμπιά είναι ανενεργά εκτός από το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ①. Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τις επαγωγικές εστίες με το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① αλλά πριν από τον επόμενο χειρισμό, θα πρέπει να ξεκλειδώσετε πρώτα τις εστίες.

Κουμπί χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία εστία όταν παρέλθει ο χρόνος ρύθμισης.
- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε έτσι ώστε να απενεργοποιήσει μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος αφού παρέλθει το καθορισμένο χρονικό διάστημα. Η μέγιστη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη είναι 99 λεπτά.

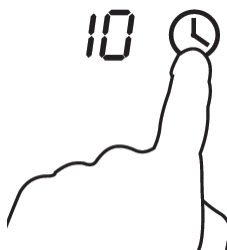
Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

Εάν δεν επιλέξετε καμία ζώνη μαγειρέματος

Βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι ενεργοποιημένες.

Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο ακόμα και αν δεν επιλέξετε καμία ζώνη μαγειρέματος.

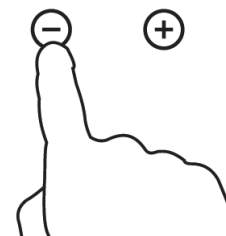
Πατήστε το κουμπί «+» του χρονοδιακόπτη. Η ένδειξη χρονομέτρου αρχίζει να αναβοσβήνει και στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη «10».



Ρυθμίστε τον χρόνο πατώντας το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη

Συμβουλή: Πατήστε το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη ρύθμιση κατά 1 λεπτό.

Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη ρύθμιση κατά 10 λεπτά.



Εάν πατήσετε ταυτόχρονα τα «-» και «+», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «00».



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



Ο βομβητής ηχεί για 30 δευτερόλεπτα και στην οθόνη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει η ένδειξη «-» όταν παρέλθει το καθορισμένο χρονικό διάστημα.



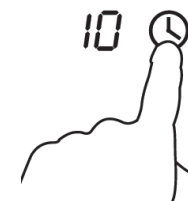
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μίας ή περισσότερων μαγειρικών εστιών

Ορισμός μίας ζώνης

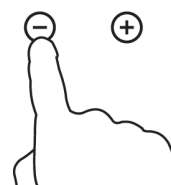
Πατήστε το κουμπί επιλογής της ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη (π.χ. ζώνη 3).



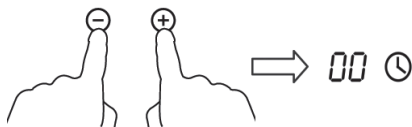
Αν πατήσετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη χρονομέτρου αρχίζει να αναβοσβήνει και στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη «10».



Ρυθμίστε τον χρόνο πατώντας το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη. Συμβουλή: Πατήστε το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη ρύθμιση κατά 1 λεπτό. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη ρύθμιση κατά 10 λεπτά.



Εάν πατήσετε ταυτόχρονα τα «-» και «+», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «00».



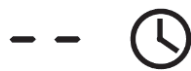
Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, αρχίζει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει, υποδεικνύοντας ότι η εστία έχει επιλεγεί.



Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη απενεργοποιείται αυτόματα.



Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν εφόσον είχαν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας

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

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

Όταν το σκεύος αφαιρεθεί, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως να θερμαίνεται και να απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Προσέξτε όταν τηγανίζετε, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ειδικά αν χρησιμοποιείτε PowerBoost. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος αυταναφλέγονται και αυτό ενέχει σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές για το μαγείρεμα

- Όταν το φαγητό φτάσει στο σημείο βρασμού, μειώστε τη θερμοκρασία.
- Με τη χρήση καπακιού, μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος και εξοικονομείται ενέργεια καθώς διατηρείται η θερμότητα στο εσωτερικό του σκεύους.
- Χρησιμοποιείτε ελάχιστη ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Επιλέξτε υψηλή θερμοκρασία όταν ξεκινάτε να μαγειρεύετε και ελαττώστε την όταν το φαγητό έχει ζεσταθεί αρκετά.

Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο συμβαίνει κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C, όταν εμφανίζονται περιστασιακές φυσαλίδες στην επιφάνεια του υγρού που μαγειρεύεται. Είναι το μυστικό για νόστιμες σούπες και μαλακά βραστά κρέατα, επειδή οι γεύσεις αναπτύσσονται χωρίς να ψήνεται υπερβολικά το φαγητό. Επίσης, οι σάλτσες που περιέχουν αυγά και αλεύρι θα πρέπει να μαγειρεύονται κάτω από το σημείο βρασμού.
- Για ορισμένες εργασίες, όπως το μαγείρεμα ρυζιού με τη μέθοδο απορρόφησης, ενδέχεται να απαιτείται υψηλότερη ρύθμιση από την ελάχιστη για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό μαγειρεύεται σωστά στον συνιστώμενο χρόνο.

Ψήσιμο μπριζόλας

Για ζουμερές και νόστιμες μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγειρέψετε.
2. Θερμάνετε ένα τηγάνι με χοντρή βάση.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε λίγο λάδι στο καυτό τηγάνι και στη συνέχεια τοποθετήστε το κρέας στο τηγάνι.
4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και το πόσο ψημένη τη θέλετε. Ο χρόνος μπορεί να κυμαίνεται από 2 έως 8 λεπτά περίπου για κάθε πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να καταλάβετε πόσο έχει ψηθεί - όσο περισσότερο δυσκολεύετε να την πιέσετε τόσο πιο καλοψημένη είναι.
5. Αφήστε τη μπριζόλα να ξεκουραστεί σε ένα χλιαρό πιάτο για λίγα λεπτά έτσι ώστε να χαλαρώσει και να μαλακώσει πριν τη σερβίρετε.

Για stir-fry

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδη βάση ή ένα μεγάλο τηγάνι που είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες.
2. Προετοιμάστε όλα τα συστατικά και τον εξοπλισμό. Το τηγάνισμα πρέπει να γίνει γρήγορα. Εάν πρόκειται να μαγειρέψετε μεγάλη ποσότητα φαγητού, χωρίστε το σε πολλές μικρότερες παρτίδες.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας και αφήστε το στην άκρη διατηρώντας το χλιαρό.
5. Τηγανίστε τα λαχανικά. Ενώ είναι ζεστά αλλά ακόμα τραγανά, ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη θερμοκρασία, ξαναβάλτε το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τη σάλτσα.
6. Ανακατέψτε τα συστατικά για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ζεσταθεί καλά.
7. Σερβίρετε αμέσως.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές και δίνονται ως κατευθυντήριες οδηγίες. Η τελική ρύθμιση εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως τα σκεύη που χρησιμοποιείτε και η ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με τις επαγωγικές εστίες για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

Ρύθμιση θερμοκρασίας	Καταλληλότητα
1 - 2	• ήπιο ζέσταμα για μικρή ποσότητα φαγητού • λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τροφίμων που καίγονται γρήγορα • ήπιο σιγοβράσιμο • αργό ζέσταμα
3 - 4	• ξαναζέσταμα • γρήγορο σιγοβράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• σοτάρισμα • μαγείρεμα ζυμαρικών
9	• γρήγορο τηγάνισμα • θωράκιση κρεάτων • βράσιμο σούπας • βράσιμο νερού

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Τις	Πώς	Σημαντικό!
Συνήθειες βρωμιές στη γυάλινη επιφάνεια (δαχτυλίδες, σημάδια, λεκέδες από φαγητό ή κηλίδες χωρίς ζάχαρη πάνω στη γυάλινη επιφάνεια)	1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό εστιών ενώ η γυάλινη επιφάνεια είναι ακόμα χλιαρή (αλλά όχι καυτή!). 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.	• Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, δεν υπάρχει ένδειξη «καυτής επιφάνειας» αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να είναι ακόμα ζεστή! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί. • Τα σκληρά σφουγγάρια, ορισμένα σφουγγαράκια από νάιλον και τα ισχυρά καθαριστικά μπορούν να γρατζουνίσουν τη γυάλινη επιφάνεια. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το σφουγγάρι είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα πάνω στις εστίες: η γυάλινη επιφάνεια μπορεί να λεκιάσει.
Κηλίδες από υπερχειλίση φαγητού, λιωμένα τρόφιμα και ζάχαρη πάνω στη γυάλινη επιφάνεια	Αφαιρέστε τις αμέσως με μια σπάτουλα, ένα μαχαίρι χωρίς μυτερό άκρο ή μια ξύστρα για επαγωγικές εστίες, αλλά προσέξτε τις ζεστές ζώνες μαγειρέματος: 1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. 2. Κρατήστε την ξύστρα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και ξύστε τη βρωμιά ή την κηλίδα σε μια περιοχή της εστίας που έχει κρυώσει. 3. Καθαρίστε τη βρωμιά ή την κηλίδα με μια ποτηροπετσέτα ή ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας. 4. Ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα 2 έως 4 για τις «Συνήθειες βρωμιές στη γυάλινη επιφάνεια».	• Αφαιρέστε τις κηλίδες από λιωμένα τρόφιμα και ζάχαρη το συντομότερο δυνατό. Εάν παραμείνουν και κρυώσουν πάνω στη γυάλινη επιφάνεια, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν τότε ή ακόμα και να προκαλέσουν μόνιμη ζημιά στο γυαλί. • Κίνδυνος κοψίματος: όταν βγει το κάλυμμα, η λεπίδα της ξύστρας είναι κοφτερή. Να χρησιμοποιείται με προσοχή και να φυλάσσεται πάντα σε ασφαλές μέρος και μακριά από παιδιά.
Κηλίδες πάνω στα κουμπιά αφής	1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. 2. Χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να απορροφήσει τις κηλίδες 3. Σκουπίστε την περιοχή κουμπιών αφής με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε την περιοχή έτσι ώστε να στεγνώσει καλά με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας. 5. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.	• Μπορεί να ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση, να απενεργοποιηθούν οι εστίες και να μη λειτουργούν τα κουμπιά αφής ενώ υπάρχει υγρό πάνω τους. Φροντίστε να σκουπίσετε την περιοχή των κουμπιών αφής καλά πριν ενεργοποιήσετε ξανά τις εστίες.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Οι επαγωγικές εστίες δεν ενεργοποιούνται	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συνδεθεί στην παροχή ρεύματος και ότι έχει ενεργοποιηθεί. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα κουμπιά αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα κουμπιά είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα κουμπιά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση των επαγωγικών εστιών» για οδηγίες.
Τα κουμπιά αφής λειτουργούν με δυσκολία.	Μπορεί να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα νερού πάνω στα κουμπιά ή μπορεί να χρησιμοποιείτε το άκρο του δακτύλου σας για να πατήσετε τα κουμπιά.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των κουμπιών αφής είναι στεγνή και ότι χρησιμοποιείτε το κάτω μέρος του δακτύλου σας για να πατήσετε τα κουμπιά.
Η γυάλινη επιφάνεια γρατζουνίζεται.	Μαγειρικά σκεύη με ανώμαλα άκρα. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα, σκληρά σφουγγαράκια ή ισχυρά καθαριστικά.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και λείες βάσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».
Ορισμένα τηγάνια κάνουν θόρυβο.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδηλώνει βλάβη.
Ακούγεται ένα χαμηλό βουητό όταν οι επαγωγικές εστίες χρησιμοποιούνται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό οφείλεται στον επαγωγικό χαρακτήρα του μαγειρέματος.	Είναι φυσιολογικό αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειώνεται ή να εξαφανίζεται εντελώς όταν μειώνεται η ρύθμιση θερμότητας.
Θόρυβος ανεμιστήρα που προέρχεται από τις επαγωγικές εστίες.	Έχει ενεργοποιηθεί ο ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στις επαγωγικές εστίες για να αποτρέψει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών μερών. Ενδέχεται να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμη και όταν έχετε απενεργοποιήσει τις επαγωγικές εστίες.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται να κάνετε κάτι. Μην απενεργοποιείτε τις επαγωγικές εστίες από τον κεντρικό διακόπτη ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και εμφανίζεται ένδειξη.	Η συσκευή δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα με επαγωγή. Η συσκευή δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή επειδή δεν έχει τοποθετηθεί στο κέντρο της.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει στο μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η συσκευή ή μία ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάξ με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνική βλάβη.	Σημειώστε τον κωδικό (γράμματα και αριθμούς) του σφάλματος, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό.

ΕΝΔΕΙΞΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία αυτόματου διαγνωστικού ελέγχου. Με τη δοκιμή αυτή, ο τεχνικός μπορεί να ελέγξει τη λειτουργία διαφόρων εξαρτημάτων χωρίς να αποσυναρμολογήσει τη συσκευή ή να την αφαιρέσει από την επιφάνεια εργασίας.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Κωδικός σφάλματος που εμφανίζεται κατά τη χρήση από τον πελάτη και τρόπος αντιμετώπισης

Κωδικός σφάλματος	Πρόβλημα	Λύση
Auto-Recovery		
E1	Η τάση τροφοδοσίας είναι μεγαλύτερη από την ονομαστική.	Ελέγξτε αν η παροχή ρεύματος είναι φυσιολογική. Ενεργοποιήστε τη συσκευή όταν η παροχή ρεύματος είναι φυσιολογική.
E2	Η τάση τροφοδοσίας είναι μικρότερη από την ονομαστική.	
E3	Ο αισθητήρας της κεραμικής εστίας ανιχνεύει υψηλή θερμοκρασία. (1)	Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία της κεραμικής εστίας στην κανονική τιμή. Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να επανεκκινήσετε τη συσκευή.
E4	Ο αισθητήρας της κεραμικής εστίας ανιχνεύει υψηλή θερμοκρασία. (2)	
E5	Υψηλή θερμοκρασία στο IGBT. (1)	Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία του IGBT στην κανονική τιμή. Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να επανεκκινήσετε τη συσκευή. Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί κανονικά. Αν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
E6	Υψηλή θερμοκρασία στο IGBT. (2)	
Χωρίς αυτόματη επαναφορά		
F3/F6	Αστοχία/βραχυκύκλωμα αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής εστίας. (F3 για 1, F6 για 2)	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα.
F4/F7	Αστοχία/ανοικτό κύκλωμα αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής εστίας. (F4 για 1, F7 για 2)	
F5/F8	Αστοχία/ακαταλληλότητα αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής εστίας. (F5 για 1, F8 για 2)	
F9/FA	Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT (βραχυκύκλωμα/ανοικτό κύκλωμα για 1)	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
FC /FD	Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT (βραχυκύκλωμα/ανοικτό κύκλωμα για 2)	

Αστοχία και τρόπος αντιμετώπισης

Κωδικός σφάλματος	Πρόβλημα	Λύση A	Λύση B
Η ενδεικτική λυχνία LED δεν ανάβει όταν η συσκευή συνδέεται στην πρίζα.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Ελέγξτε αν το φις συνδέθηκε σωστά στην πρίζα και αν η πρίζα λειτουργεί.	
	Η πλακέτα τροφοδοσίας παρελκομένων και η πλακέτα ενδείξεων δεν έχουν συνδεθεί σωστά.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Η πλακέτα τροφοδοσίας παρελκομένων είναι ελαττωματική.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας παρελκομένων.	
	Η πλακέτα ενδείξεων είναι ελαττωματική.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ενδείξεων.	
Ορισμένα κουμπιά δεν λειτουργούν ή οι ενδείξεις LED δεν είναι φυσιολογικές.	Η πλακέτα ενδείξεων είναι ελαττωματική.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ενδείξεων.	
Η ένδειξη λειτουργίας μαγειρέματος ανάβει αλλά η θέρμανση δεν ξεκινά.	Υψηλή θερμοκρασία εστίας.	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Μπορεί να εμποδίζεται η είσοδος ή η έξοδος του αέρα.	
	Δεν λειτουργεί σωστά ο ανεμιστήρας.	Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί κανονικά. Αν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	
	Η πλακέτα τροφοδοσίας είναι ελαττωματική.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.	

Κωδικός σφάλματος	Πρόβλημα	Λύση Α	Λύση Β
Η θέρμανση σταματά ξαφνικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και αναβοσβήνει η ένδειξη «u».	Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.	Χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη (βλ. εγχειρίδιο οδηγιών).	Το κύκλωμα ανίχνευσης σκεύους είναι ελαττωματικό. Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
	Η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή.		
	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί.	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί. Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία στην κανονική τιμή. Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης για να επανεκκινήσετε τη συσκευή.	
Για τις ζώνες θέρμανσης της ίδιας πλευράς (όπως οι ζώνες 1 και 2), εμφανίζεται η ένδειξη «u».	Η πλακέτα τροφοδοσίας και η πλακέτα ενδείξεων δεν έχουν συνδεθεί σωστά.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Η πλακέτα ενδείξεων είναι ελαττωματική.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ενδείξεων.	
	Η κεντρική πλακέτα είναι ελαττωματική.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.	
Ο θόρυβος του κινητήρα του ανεμιστήρα δεν είναι φυσιολογικός.	Ο κινητήρας του ανεμιστήρα έχει πάθει ζημιά.	Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	

Παραπάνω περιγράφεται ο εντοπισμός και οι αιτίες κοινών προβλημάτων.

Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή μόνοι σας για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και βλάβες στη συσκευή.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

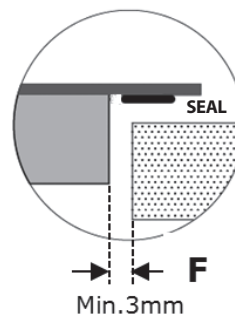
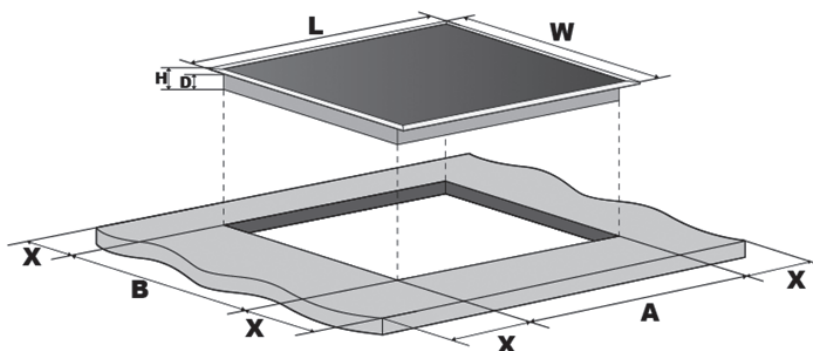
Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο.

Για την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, πρέπει να υπάρχει χώρος τουλάχιστον 5 cm γύρω από το άνοιγμα. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε επιφάνεια εργασίας από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και κατάλληλα μονωμένο (δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται επιφάνειες εργασίας από ξύλο και άλλα παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά εκτός εάν είναι εμποτισμένα) για να αποφύγετε τυχόν ηλεκτροπληξία και μεγαλύτερες παραμορφώσεις λόγω της θερμότητας που ακτινοβολείται από τη συσκευή. Όπως φαίνεται παρακάτω:



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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

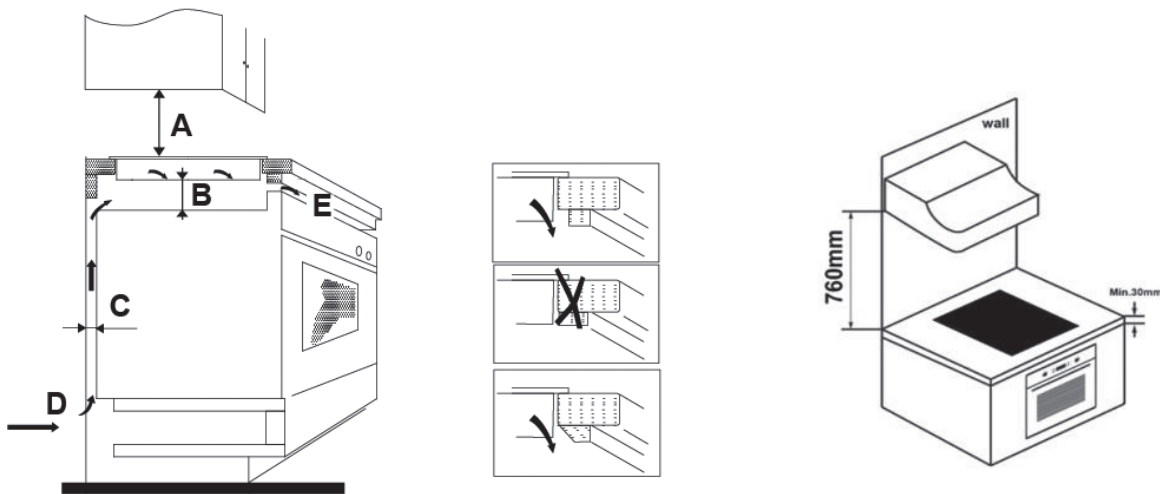


M(mm)	Π(mm)	Υ(mm)	B(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4+1	490+4+1	50 τουλάχιστον	3 λεπτά.

Βεβαιωθείτε σε κάθε περίπτωση ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα διατηρούνται ελεύθερες. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται σε καλή κατάσταση. Όπως φαίνεται παρακάτω

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της συσκευής και του ντουλαπιού που βρίσκεται πάνω από τις εστίες πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.

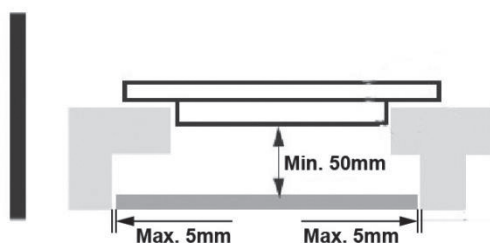


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 τουλάχιστον	20 τουλάχιστον	Είσοδος αέρα	Έξοδος αέρα 5 mm



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εξασφάλιση επαρκούς αερισμού

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα διατηρούνται ελεύθερες. Για να αποφύγετε τυχαία επαφή με το ζεστό κάτω μέρος της συσκευής ή να πάθετε ηλεκτροπληξία ενώ μαγειρεύετε, είναι απαραίτητο να βιδώσετε ένα κομμάτι ξύλου σε απόσταση 50 mm τουλάχιστον από το κάτω μέρος της συσκευής. Τηρείτε τις παρακάτω οδηγίες.



Γύρω από την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής, υπάρχουν οπές αερισμού. ΠΡΕΠΕΙ να φροντίζετε ώστε αυτές οι οπές να μη φράσσονται από την επιφάνεια εργασίας κατά την τοποθέτηση της συσκευής στη θέση της.



- Έχετε υπόψη ότι η κόλλα που χρησιμοποιείται για τα πλαστικά ή ξύλινα μέρη των επίπλων, πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία άνω των 150°C για να μην ξεκολλούν τα φύλλα.
- Επομένως, ο πίσω τοίχος, οι παρακείμενες και οι περιβάλλουσες επιφάνειες πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία 90°C.

Πριν από την εγκατάσταση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι

- η επιφάνεια εργασίας είναι ορθογώνια και επίπεδη, χωρίς κάποιο δομικό στοιχείο να επηρεάζει τις απαιτήσεις χώρου
- η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και κατάλληλα μονωμένο
- ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης στην περίπτωση που η συσκευή τοποθετείται πάνω από φούρνο
- τηρούνται όλα τα απαιτούμενα διάκενα και η εγκατάσταση συμμορφώνεται με τα πρότυπα και τους κανονισμούς που ισχύουν
- η μόνιμη καλωδίωση διαθέτει ενσωματωμένο κατάλληλο διακόπτη απομόνωσης για πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, ο οποίος είναι τοποθετημένος έτσι ώστε να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς συνδεσμολογίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να έχει απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάσεις] εφόσον οι τοπικοί κανόνες συνδεσμολογίας επιτρέπουν αυτήν την απόκλιση από τις απαιτήσεις)
- με τη συσκευή εγκατεστημένη, ο πελάτης έχει εύκολη πρόσβαση στον διακόπτη απομόνωσης
- ζητάτε βοήθεια από τις τοπικές αρμόδιες αρχές και ανατρέχετε στην τοπική νομοθεσία εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με την εγκατάσταση

- χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα στο καθάρισμα φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες του τοίχου που περιβάλλουν τη συσκευή

Αφού εγκαταστήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι

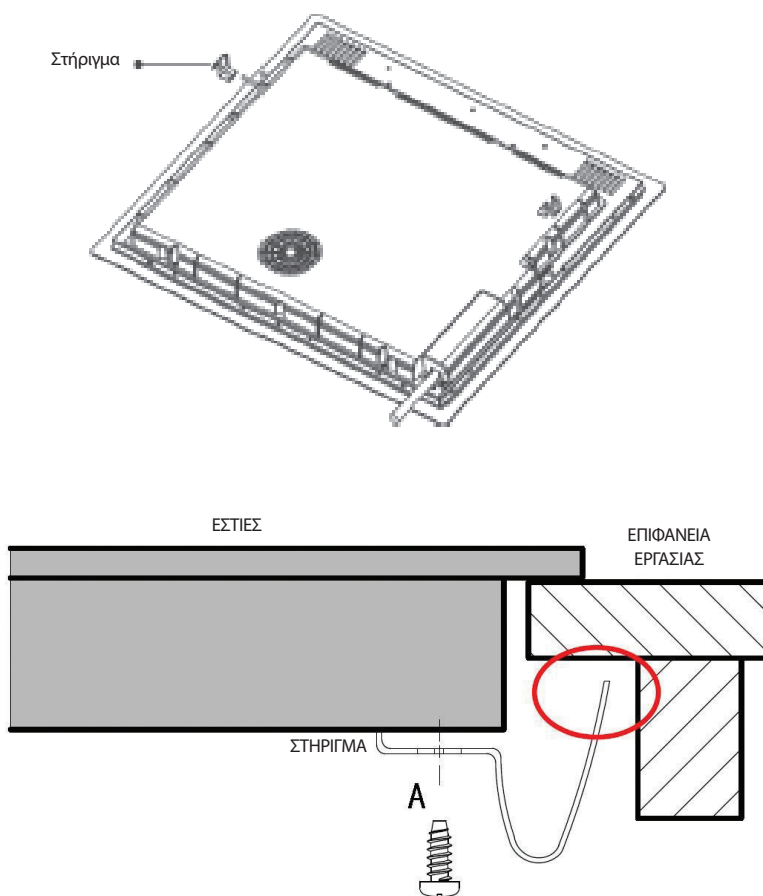
- το καλώδιο ρεύματος δεν είναι προσβάσιμο μέσω των θυρών των ντουλαπιών ή των συρταριών
- υπάρχει επαρκής ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση των εστιών
- υπάρχει θερμομόνωση προστασίας κάτω από τη βάση των εστιών στην περίπτωση που η συσκευή τοποθετηθεί πάνω από συρτάρι ή ντουλάπι
- ο πελάτης έχει εύκολη πρόσβαση στον διακόπτη απομόνωσης

Πριν τοποθετήσετε τα στηρίγματα

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

Προσαρμογή της θέσης των στηριγμάτων

Στερεώστε τη συσκευή στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας 2 στηρίγματα στο κάτω μέρος των εστιών (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση. Προσαρμόστε τη θέση του στηρίγματος στο πάχος της επιφάνειας εργασίας.



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

Προφυλάξεις

1. Η επαγωγική κεραμική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στην διάθεσή σας. Μην εκτελείτε ποτέ την εργασία μόνοι σας.
2. Η εστία δεν πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά μέρη της εστίας.
3. Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας για πιο αξιόπιστη λειτουργία.
4. Ο τοίχος και η περιοχή επαγωγής θερμότητας πάνω από την επιφάνεια του πάγκου πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
5. Για να αποφύγετε οποιαδήποτε ζημιά, το πολυστρωματικό φύλλο και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
6. Απαγορεύεται η χρήση ατμοκαθαριστή.

Σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος



Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος μόνο από κατάλληλο εξειδικευμένο άτομο. Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

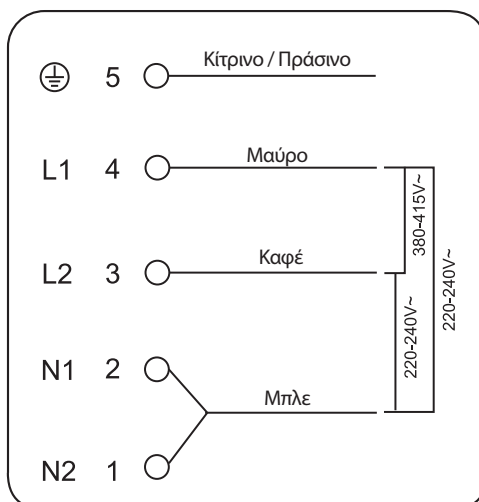
1. Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που χρειάζονται οι εστίες.
2. Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
3. Οι διατομές των καλωδίων ρεύματος μπορούν να αντέξουν το φορτίο που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.

Για να συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστές, μειωτήρες ή διατάξεις διακλάδωσης, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.

Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με καυτά εξαρτήματα και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C σε κανένα σημείο.

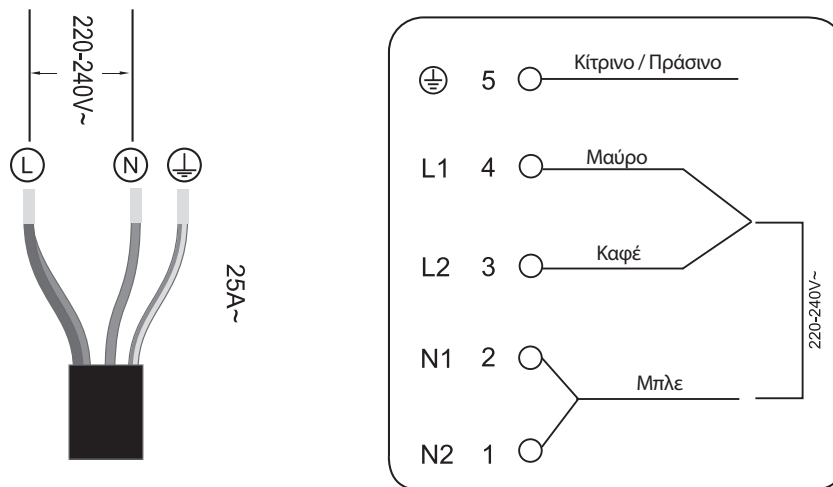


Ο ηλεκτρολόγος πρέπει να ελέγξει εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς τροποποιήσεις. Τυχόν τροποποιήσεις πρέπει να γίνουν μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.





Εάν ο συνολικός αριθμός των στοιχείων θέρμανσης της συσκευής που επιλέγετε δεν είναι μικρότερος από 4, η συσκευή μπορεί να συνδεθεί απευθείας στο δίκτυο με μονοφασική ηλεκτρολογική σύνδεση, όπως φαίνεται παρακάτω.



- Εάν το καλώδιο υποστεί ζημιά ή πρόκειται να αντικατασταθεί, η εργασία πρέπει να εκτελεστεί από τον αντιπρόσωπο εξυπηρέτησης πελατών με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή είναι απευθείας συνδεδεμένη στο δίκτυο παροχής, πρέπει να τοποθετηθεί ένας πολυπολικός ασφαλειοδιακόπτης με ελάχιστο διάκενο 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει πραγματοποιηθεί η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να είναι λυγισμένο ή συμπιεσμένο.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.



Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο ρεύματος της συσκευής δεν είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.



ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Μην απορρίπτετε αυτή τη συσκευή μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα. Είναι απαραίτητη η ξεχωριστή συλλογή των αποβλήτων αυτών για ειδική επεξεργασία.

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Διασφαλίζοντας ότι η συσκευή αυτή απορρίπτεται σωστά, συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας από βλάβες που θα μπορούσαν να υποστούν εάν η απόρριψη γινόταν με λάθος τρόπο. Το σύμβολο που υπάρχει πάνω στη συσκευή υποδεικνύει ότι δεν επιτρέπεται να αντιμετωπίζεται ως κοινό οικιακό απόρριμμα. Θα πρέπει να παραδίδεται σε ένα σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Αυτή η συσκευή απαιτεί εξειδικευμένη απόρριψη αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με τον Δήμο σας, την τοπική υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από όπου την αγοράσατε.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με την υπηρεσία του δήμου σας, την τοπική υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.

TESLA

tesla.info