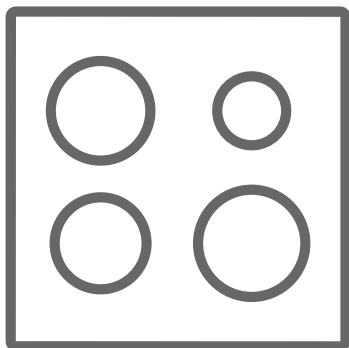


HYUNDAI

EL Εστία / Οδηγίες χρήσης

EN Hob / User Manual








HBIH22-05IHBL
HBIH22-05IHBL/X



**GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION**

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν.

Το παρόν εγχειρίδιο χρήσης περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια και οδηγίες που προορίζονται να σας βοηθήσουν στη λειτουργία και συντήρηση της συσκευής σας. Παρακαλείστε να αφιερώσετε τον απαραίτητο χρόνο για να διαβάσετε το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Icon	Type	Meaning
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Κίνδυνος σοβαρής σωματικής βλάβης ή θανάτου
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ	Κίνδυνος επικίνδυνης τάσης
	ΦΩΤΙΑ	Προειδοποίηση: Κίνδυνος φωτιάς / εύφλεκτα υλικά
	ΠΡΟΣΟΧΗ	Κίνδυνος σωματικής ή υλικής βλάβης
	ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ / ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Ορθή λειτουργία του συστήματος

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	4
1.1. Γενικές προειδοποιήσεις ασφαλείας	4
1.2. Προειδοποιήσεις για την εγκατάσταση	7
1.3. Κατά τη διάρκεια της χρήσης	8
1.4. Κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση.....	8
2.ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ.....	10
2.1. Οδηγίες για τον εγκαταστάτη	10
2.2. Εγκατάσταση της πλάκας εστιών	10
2.3. Ηλεκτρική σύνδεση και ασφάλεια	12
3.ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	13
4.Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	14
4.1. Κουμπιά ελέγχου εστιών.....	14
5.ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	20
5.1. Καθαρισμός	20
6.ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ	21
6.1. Επίλυση προβλημάτων	21
6.2. Μεταφορά	21
7.ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	22
7.1. Ενεργειακό δελτίο	22

1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών προσεκτικά και πλήρως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας και φυλάξτε το σε εύκολα προσβάσιμο μέρος για να το συμβουλευέστε όταν χρειάζεται.
- Το εγχειρίδιο έχει ετοιμαστεί για περισσότερα από ένα μοντέλα, γι' αυτό η συσκευή σας ενδέχεται να μη διαθέτει ορισμένες από τις δυνατότητες που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Γι' αυτόν το λόγο, προσέξτε ιδιαίτερα τις εικόνες ενώ διαβάζετε το εγχειρίδιο χρήσης.

1.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ


- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης. Πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα σε πλάκα εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να αποτελέσει αιτία πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν

καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα κάλυμμα ή με πυρίμαχη κουβέρτα.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια μικρής διάρκειας διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται συνεχώς.


  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας.

- Για τις επαγωγικές εστίες, τα μεταλλικά αντικείμενα όπως τα μαχαίρια, τα πιρούνια, τα κουτάλια και τα καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια μαγειρέματος επειδή μπορούν να ζεσταθούν.
- Για τις επαγωγικές εστίες, μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε το στοιχείο εστίασης χρησιμοποιώντας το κουμπί ελέγχου. Μην βασίζεστε στον ανιχνευτή τηγανιών.
- Για τα μοντέλα με κάλυμμα εστίας, καθαρίστε τυχόν υπερχειλίσεις από το κάλυμμα πριν τη χρήση και αφήστε την κουζίνα να κρυώσει πριν κλείσετε το κάλυμμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου και άλλες επιφάνειες. Μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει θραύση του τζαμιού ή ζημιά στην επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον

καθαρισμό της συσκευής.

- Η συσκευή σας έχει παραχθεί σε συμμόρφωση με όλα τα εφαρμόσιμα τοπικά και διεθνή πρότυπα και κανονισμούς.
- Οι εργασίες συντήρησης και επισκευών πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του εξουσιοδοτημένου σέρβις. Εργασίες εγκατάστασης και επισκευών που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς μπορεί να είναι επικίνδυνες. Μην αλλάξετε ή να τροποποιήσετε τις προδιαγραφές της συσκευής με οποιοδήποτε τρόπο. Ακατάλληλα προστατευτικά εστιών ενδέχεται να προκαλέσουν ατυχήματα.
- Πριν τη σύνδεση της συσκευής σας, βεβαιωθείτε ότι συμφωνούν οι τοπικές συνθήκες διανομής ενέργειας (φύση του αερίου και πίεση του αερίου ή η τάση και συχνότητα της παροχής ρεύματος) με τις προδιαγραφές της συσκευής. Οι προδιαγραφές για τη συσκευή αυτή αναφέρονται στην ετικέτα.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για μαγείρεμα φαγητού και προορίζεται για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο μόνο. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για οποιονδήποτε άλλο σκοπό ή οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή, όπως για μη οικιακή χρήση ή σε επαγγελματικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρων.

- Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα δυνατά μέτρα για να διασφαλίζεται η ασφάλειά σας. Επειδή το γυαλί μπορεί να σπάσει, θα πρέπει να προσέχετε κατά τον καθαρισμό του, ώστε να αποφύγετε να το χαράξετε. Αποφύγετε να χτυπήσετε το γυαλί με αξεσουάρ.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν θα παγιδευτεί ή καταστραφεί κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει

υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του για σέρβις ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνων.



- Παρακαλούμε να κρατάτε παιδιά και ζώα μακριά από αυτή τη συσκευή.

1.2. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά μπορεί να προκληθεί από λανθασμένη τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Όταν αποσυσκευάζετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση οποιουδήποτε ελαττώματος, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αλλά απευθυνθείτε αμέσως σε εξουσιοδοτημένο σέρβις. Επειδή τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συνδετήρες συρραπτικών, φελιζόλ, κλπ.) μπορεί να έχουν επιβλαβείς επιπτώσεις στα παιδιά και θα πρέπει να τα συλλέγετε και να τα απομακρύνετε άμεσα.
- Προστατέψτε τη συσκευή σας από τις ατμοσφαιρικές επιδράσεις. Μην την αφήνετε εκτεθειμένη σε επιδράσεις όπως ήλιο, βροχή, χιόνι κλπ.
- Τα υλικά που περιβάλλουν τη συσκευή (ντουλάπι) πρέπει να μπορούν να αντέχουν θερμοκρασία τουλάχιστον 100 °C.
- Η θερμοκρασία της κάτω επιφάνειας της πλάκας εστιών μπορεί να αυξηθεί κατά τη λειτουργία της, επομένως πρέπει να εγκατασταθεί κάτω από το

προϊόν μια σανίδα.

1.3. ΚΑΤΆ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Μη διατηρείτε εύφλεκτα ή καύσιμα είδη, μέσα ή κοντά στη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.
-   Μην αφήνετε τη συσκευή μαγειρέματος χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε με μαγειρικό λίπος ή λάδι. Μπορεί να αναφλεγούν σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Ποτέ μην προσπαθήσετε να καταπολεμήσετε με νερό τις φλόγες από λάδι που καίγεται, αντί αυτού σβήστε την κουζίνα και καλύψτε το σκεύος με το καπάκι του ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Αν το προϊόν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, απενεργοποιήστε το από τον διακόπτη κεντρικού ελέγχου. Επίσης όταν δεν χρησιμοποιείτε μια συσκευή αερίου κλείστε τη βαλβίδα αερίου.
- Πάντα να τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος και να γυρίζετε τις λαβές σε ασφαλή θέση ώστε να μην μπορούν να τις χτυπήσει ή να τις πιάσει κανείς κατά λάθος.
- Βεβαιωθείτε ότι τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού της συσκευής είναι πάντα στη θέση "0" (διακοπή), όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.

1.4. ΚΑΤΆ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ


- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σας είναι απενεργοποιημένη από τον διακόπτη τροφοδοσίας πριν πραγματοποιήσετε οποιονδήποτε καθαρισμό ή συντήρηση.
- Μην αφαιρείτε τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.
- Για να διατηρήσετε την αποδοτικότητα και την ασφάλεια της συσκευής σας, σας συνιστούμε να

χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά και να καλείτε τους εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους σέρβις μας σε περίπτωση ανάγκης.

Δήλωση συμμόρφωσης CE

CE Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις ισχύουσες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα που αναφέρονται.

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο για μαγείρεμα στο σπίτι. Οποιαδήποτε άλλη χρήση (όπως θέρμανση δωματίου) είναι ακατάλληλη και επικίνδυνη.

 Οι οδηγίες λειτουργίας ισχύουν για πολλά μοντέλα. Ενδέχεται να παρατηρήσετε διαφορές ανάμεσα σε αυτές τις οδηγίες και το μοντέλο σας.

Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία του δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν επιτρέπεται να απορριφθεί με τα οικιακά απορρίμματα.

Αντίθετα θα πρέπει να παραδοθεί σε αρμόδια θέση συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών για ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας σωστή απόρριψη του προϊόντος, συμβάλλετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, που αλλιώς θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη αυτού του προϊόντος. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, με την τοπική υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

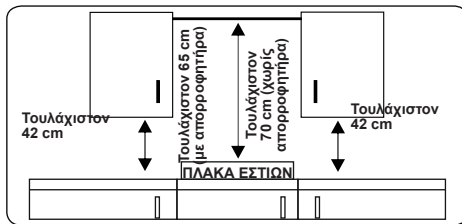
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η συσκευή θα πρέπει να εγκατασταθεί από προσωπικό εξουσιοδοτημένου σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες στον παρόντα οδηγό και σε συμμόρφωση με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.

- Τυχόν εσφαλμένη εγκατάσταση ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη και ζημιά, την ευθύνη της οποίας δεν αναλαμβάνει ο κατασκευαστής και η εγγύηση δεν θα ισχύει.
- Πριν την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι συμφωνούν οι τοπικές συνθήκες διανομής ενέργειας (φύση του αερίου και πίεση του αερίου ή η τάση και συχνότητα της παροχής ρεύματος) με τις ρυθμίσεις της συσκευής. Οι όροι ρύθμισης για τη συσκευή αυτή αναφέρονται στην ετικέτα.
- Πρέπει να τηρούνται οι νόμοι, οι διατάξεις, οι οδηγίες και τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα χρήσης (κανονισμοί ασφαλείας, κατάλληλη ανακύκλωση σύμφωνα με τους κανονισμούς, κλπ.).

2.1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ

Γενικές οδηγίες

- Αφού αφαιρέσετε τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή και τα αξεσουάρ της, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά η συσκευή. Αν υποπτευθείτε την ύπαρξη κάποιας ζημιάς, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και απευθυνθείτε αμέσως στον εξουσιοδοτημένο υπάλληλο σέρβις ή σε εξειδικευμένο τεχνικό.
- Προσέχετε να μην υπάρχουν κοντά εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά, όπως κουρτίνες, μουςαμάδες κλπ., που μπορούν να πίσσουν γρήγορα φωτιά.
- Ο πάγκος και τα έπιπλα που περιβάλλουν τη συσκευή πρέπει να είναι από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες άνω των 100 C°.
- Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας ή οποιοδήποτε ντουλάπι πάνω από τη συσκευή, η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στην επάνω επιφάνεια της κουζίνας και οποιοδήποτε ντουλάπι/απορροφητήρα πρέπει να είναι όπως παρακάτω.



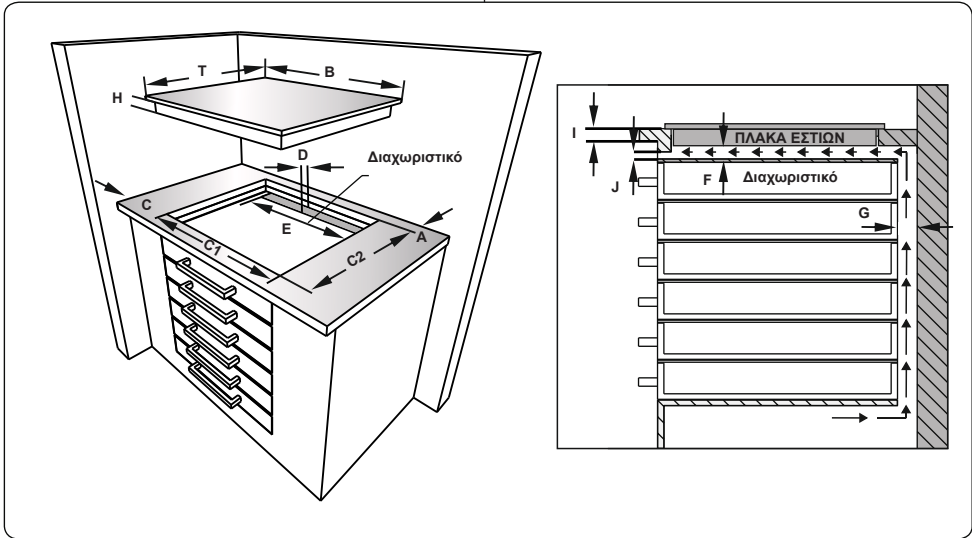
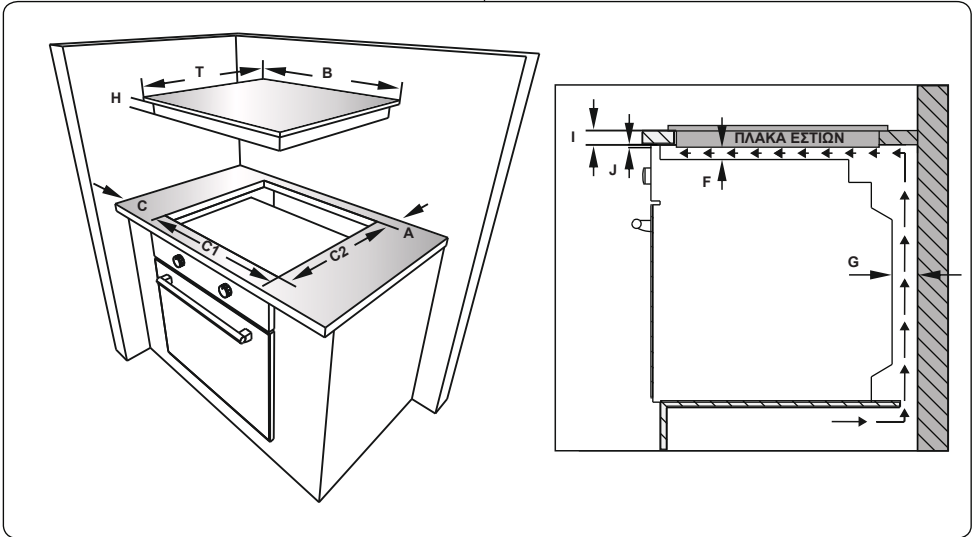
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται απευθείας επάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων.
- Αν η βάση της συσκευής σας είναι προσβάσιμη με το χέρι, πρέπει να τοποθετηθεί προστατευτικό από κατάλληλο υλικό κάτω από τη βάση της συσκευής ώστε να διασφαλίζει ότι δεν υπάρχει πρόσβαση στη βάση της συσκευής.
- Εάν η εστία τοποθετηθεί πάνω από ένα φούρνο, ο φούρνος πρέπει να διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης.
- Βεβαιωθείτε ότι η εστία επαγωγής είναι καλά αεριζόμενη και ότι η είσοδος και η έξοδος του αέρα δεν έχουν μπλοκαριστεί.

2.2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

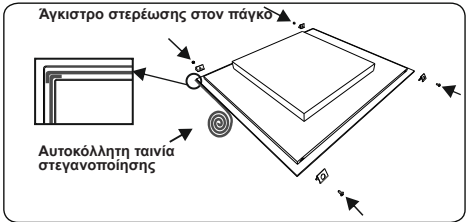
Η συσκευή διαθέτει κιτ εγκατάστασης που περιλαμβάνει συγκολλητικό υλικό σφράγισης, άγκιστρα στερέωσης και βίδες.

- Κόψτε το άνοιγμα στις διαστάσεις που ορίζονται στην εικόνα. Τοποθετήστε το άνοιγμα στον πάγκο έτσι ώστε, αφού εγκατασταθεί η πλάκα εστιών, θα τηρούνται οι ακόλουθες απαιτήσεις.

B (mm)	590	ελάχ. A (mm)	50
T (mm)	520	ελάχ. C (mm)	50
H (mm)	56	ελάχ. E (mm)	500
C1 (mm)	560	ελάχ. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Εφαρμόστε την παρεχόμενη αυτοκόλλητη ταινία στεγανοποίησης περιμετρικά της κάτω άκρης της επιφάνειας μαγειρέματος. Μην τεντώσετε την ταινία.



- Βιδώστε στα πλευρικά τοιχώματα του προϊόντος τα 4 άγκιστρα στερέωσης

στον πάγκο.

- Εισάγετε τη συσκευή στο άνοιγμα.

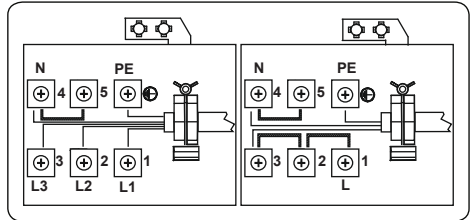
2.3. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ηλεκτρική σύνδεση αυτής της συσκευής θα πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο υπάλληλο του σέρβις ή από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο, σύμφωνα με τις οδηγίες στον παρόντα οδηγό και σε συμμόρφωση με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.


! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΘΕΙ.

- Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση με την τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να ελέγξετε αν ονομαστική τάση της συσκευής (βρίσκεται στην πλακέτα ταυτοποίησης της συσκευής) αντιστοιχεί στην τάση του διαθέσιμου δικτύου τροφοδοσίας και η καλωδίωση του δικτύου τροφοδοσίας πρέπει να μπορεί να αντέξει την ονομαστική ισχύ της συσκευής (επίσης αναγράφεται στην πλακέτα ταυτοποίησης).
- Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιούνται μονωμένα καλώδια. Τυχόν εσφαλμένη σύνδεση ενδέχεται να καταστρέψει τη συσκευή σας. Αν καταστραφεί το καλώδιο τροφοδοσίας και πρέπει να αντικατασταθεί πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστές, πολύμπριζα ή/και καλώδια επέκτασης.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τηρείται μακριά από τα ζεστά τμήματα της συσκευής και δεν πρέπει να κάμπτεται ή να συμπιέζεται. Διαφορετικά, το καλώδιο ενδέχεται να καταστραφεί και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα.
- Αν η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο με πρίζα, πρέπει να χρησιμοποιηθεί διακόπτης μόνωσης πολλαπλών πόλων (με απόσταση επαφής τουλάχιστον 3 mm) προκειμένου να τηρηθούν οι κανονισμοί ασφαλείας.
- Ο διακόπτης της ασφάλειας πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος από τη στιγμή που η συσκευή σας έχει εγκατασταθεί.
- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις είναι επαρκώς σφιγμένες.

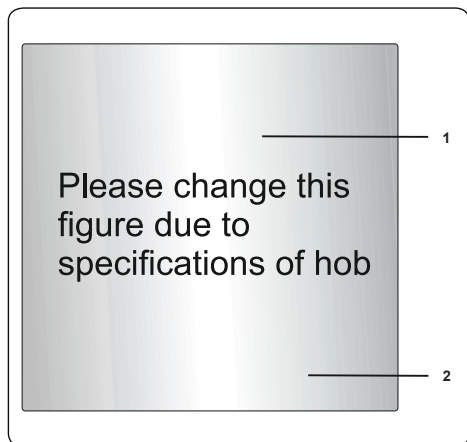
- Τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας στον σφικτήρα του καλωδίου και κλείστε το κάλυμμα.
- Η σύνδεση του κουτιού ακροδεκτών τοποθετείται στο κιβώτιο ακροδεκτών.



3. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

 **Σημαντικό:** Οι προδιαγραφές του προϊόντος ποικίλουν και η εμφάνιση της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες παρακάτω.

Κατάλογος εξαρτημάτων



1. Επαγωγική ζώνη
2. Πίνακας ελέγχου

4. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΚΟΥΜΠΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΣΤΙΩΝ



Επαγωγική ζώνη

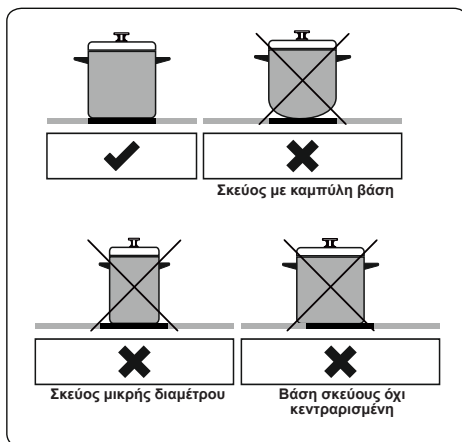
Οι πληροφορίες που δίνονται στον παρακάτω πίνακα είναι μόνο για οδηγίες.

Ρυθμίσεις	Χρήση για
0	Το στοιχείο είναι απενεργοποιημένο
1-3	Ήπια θέρμανση
4-5	Απαλή θέρμανση, αργή θέρμανση
6-7	Αναθέρμανση και ταχεία βράση
8	Βράσιμο, σάλτσα και ξήρανση
9	Μέγιστη θερμότητα
P	Λειτουργία Boost (ώθηση)

Μαγειρικά σκεύη

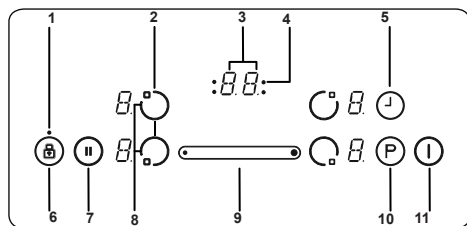
- Χρησιμοποιείτε σκεύη μαγειρέματος καλής ποιότητας με λείο πάτο μεγάλου πάχους από χάλυβα, εμαγιέ χάλυβα, σφυρήλατο σίδηρο ή ανοξείδωτο χάλυβα. Η ποιότητα και το υλικό κατασκευής του σκεύους μαγειρέματος έχει άμεση επίδραση στην απόδοση του μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη μαγειρέματος με πάτο που παρουσιάζει κοίλες ή κυρτές περιοχές. Τα σκεύη μαγειρέματος που κατασκευάζονται από αλουμίνιο και ανοξείδωτο χάλυβα χωρίς σιδηρομαγνητικό πάτο, από γυαλί, χαλκό, μπρούντζο, όπως και τα κεραμικά και πορσελάνινα σκεύη δεν είναι κατάλληλα για επαγωγική λειτουργία.
- Για να ελέγξετε αν το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική λειτουργία, μπορείτε να τοποθετήσετε ένα μαγνήτη στη βάση του σκεύους. Αν ο μαγνήτης κολλήσει, το σκεύος είναι γενικά κατάλληλο. Εναλλακτικά μπορείτε να βάλετε λίγο νερό στο σκεύος πάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί στο μέγιστο επίπεδο. Το νερό πρέπει να ζεσταθεί μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα.
- Όταν χρησιμοποιείτε ορισμένα τηγάνια, μπορεί να τα ακούσετε να κάνουν διάφορους θορύβους. Αυτό οφείλεται στη σχεδίαση των τηγανιών και δεν επηρεάζει την απόδοση ή την ασφάλεια της κουζίνας.

- Για να πετύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος, το τηγάνι θα πρέπει να τοποθετείται στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Το σύμβολο  αναβοσβήνει όταν επιλεγθεί το επίπεδο ισχύος στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος, αν έχει τοποθετηθεί ακατάλληλο τηγάνι ή δεν τοποθετηθεί κανένα σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος. Η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- Αν τοποθετηθεί κατάλληλο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος, το σύμβολο  σβήνει και το μαγείρεμα συνεχίζεται στο επιλεγμένο επίπεδο ισχύος.
- Για την καλύτερη μετάδοση θερμότητας, η διάμετρος της βάσης του σκεύους μαγειρέματος θα πρέπει να ταιριάζει με εκείνη της ζώνης μαγειρέματος.
- Η ελάχιστη διάμετρος του σκεύους μαγειρέματος θα πρέπει να είναι D120 mm για ζώνες μαγειρέματος 160 mm, D140 mm για ζώνες μαγειρέματος 210 mm και D160 mm για ζώνες μαγειρέματος 290 mm.



Η συσκευή λειτουργεί με το πάτημα κουμπιών και οι λειτουργίες επιβεβαιώνονται από οθόνες και ηχητικούς ήχους.

Μονάδα ελέγχου αφής



- 1- Ένδειξη κλειδώματος πλήκτρο
- 2- Επιλογή θερμαντήρα
- 3-Οθόνη απεικόνισης χρονοδιακόπτη
- 4- Ενδείξεις λειτουργιών χρονοδιακόπτη στη ζώνη μαγειρέματος
- 5- Επιλογή χρονοδιακόπτη
- 6- Κλειδίωμα πλήκτρο
- 7- Έξυπνη παύση
- 8-Επιλογή θερμαντήρα γέφυρας
- 9- Συρόμενα κουμπιά
- 10- Boost (Ωθηση)
- 11- Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση (On/Off)

Χρησιμοποιήστε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

Μετά την εφαρμογή της τάσης δικτύου, όλες οι οθόνες φωτίζονται για λίγο. Μετά από αυτό, η εστία βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής έτοιμη για λειτουργία.

Η εστία ελέγχεται πατώντας το κατάλληλο ηλεκτρονικό κουμπί. Κάθε πατημένο πλήκτρο ακολουθείται από έναν ήχο βομβητή.

Ενεργοποίηση της συσκευής

Ενεργοποιήστε την εστία πιέζοντας το κουμπί ON/OFF ①. Όλες οι οθόνες θερμαντήρα εμφανίζουν μια στατική "0" και οι κάτω δεξιά κουκκίδες αναβοσβήνουν. (Εάν δεν επιλεγεί μια ζώνη μαγειρέματος μέσα σε 20 δευτερόλεπτα, η εστία θα σβήσει αυτόματα).

Απενεργοποίηση της συσκευής

Απενεργοποιήστε την εστία ανά πάσα στιγμή πιέζοντας ①.

Το κουμπί ON/OFF ① έχει πάντοτε προτεραιότητα έναντι της λειτουργίας απενεργοποίησης.

Ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος

Πατήστε το κουμπί επιλογής

του θερμαντήρα που αντιστοιχεί στον θερμαντήρα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Μια στατική κουκκίδα θα εμφανιστεί στην επιλεγμένη οθόνη απεικόνισης θερμαντήρα και οι κουκκίδες που αναβοσβήνουν σε όλες τις άλλες οθόνες απεικόνισης θέρμανσης δεν θα φωτιστούν πλέον.

Για τον επιλεγμένο θερμαντήρα, μπορείτε να ρυθμίσετε τη στάθμη της θερμότητας πιέζοντας το συρόμενο κουμπί . Το στοιχείο είναι τώρα έτοιμο για χρήση. Για ταχύτερο χρόνο βρασμού, επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πιέστε το πλήκτρο "P" για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Boost (ώθηση).

Απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος

Επιλέξτε το στοιχείο που θέλετε να απενεργοποιήσετε πατώντας το κουμπί επιλογής του θερμαντήρα. Χρησιμοποιώντας το συρόμενο κουμπί , γυρίστε τη θερμοκρασία προς τα κάτω "0". (Πατώντας ταυτόχρονα τη δεξιά και αριστερή πλευρά του συρόμενου πλήκτρο μετατρέπεται ταυτόχρονα επίσης τη θερμοκρασία σε "0").

Αν η ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή, θα εμφανιστεί η ένδειξη "H" αντί για "0".

Απενεργοποίηση όλων των ζωνών μαγειρέματος

Για να απενεργοποιήσετε όλες τις ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα, πατήστε το κουμπί ①.

Στην κατάσταση αναμονής, θα εμφανιστεί μια ένδειξη "H" σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ζεστές.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας υποδεικνύει ότι η περιοχή κεραμικού γυαλιού έχει θερμοκρασία που είναι επικίνδυνη για επαφή.

Αφού απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, στην αντίστοιχη οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "H" μέχρι η θερμοκρασία της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος να βρίσκεται σε ασφαλές επίπεδο.


Έξυπνη παύση


Η έξυπνη παύση, όταν ενεργοποιηθεί, μειώνει την ισχύ όλων των καυστήρων που έχουν ενεργοποιηθεί.

Εάν στη συνέχεια απενεργοποιήσετε την έξυπνη παύση, οι θερμαντήρες θα επιστρέψουν αυτόματα στο προηγούμενο

επίπεδο.

Εάν η έξυπνη παύση δεν απενεργοποιηθεί, η επιφάνεια μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί μετά από 30 λεπτά.

Πατήστε  για να ενεργοποιήσετε την έξυπνη παύση. Η ισχύς για τον ενεργοποιημένο θερμαντήρα (-ε) θα μειωθεί στο επίπεδο 1 και θα εμφανιστεί η ένδειξη "II" σε όλες τις θόδες απεικόνισης.

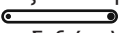
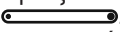
Πατήστε  πάλι για να ενεργοποιήσετε την έξυπνη παύση. "II" θα εξαφανιστεί και οι θερμαντήρες θα τρέξουν τώρα στο επίπεδο που είχε ρυθμιστεί προηγουμένως.

Λειτουργία απενεργοποίησης ασφαλείας

Μια ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν η ρύθμιση θερμότητας δεν έχει τροποποιηθεί για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Μια αλλαγή στη ρύθμιση θερμότητας της ζώνης μαγειρέματος θα επαναφέρει τη χρονική διάρκεια στην αρχική τιμή. Αυτή η αρχική τιμή εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας όπως φαίνεται παρακάτω.

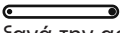
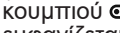
Ρύθμιση θερμότητας	Απενεργοποίηση ασφάλειας μετά από
1-2	6 ώρες
3-4	5 ώρες
5	4 ώρες
6-9	1,5 ώρες

Κλειδωμα για παιδιά

Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής, μπορεί να ενεργοποιηθεί η λειτουργία κλειδώματος για παιδιά. Για να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα για παιδιά, πατήστε ταυτόχρονα την αριστερή και τη δεξιά πλευρά του συρόμενου κουμπιού  και στη συνέχεια πατήστε ξανά τη δεξιά πλευρά του συρόμενου κουμπιού . "L" η ένδειξη LOCKED θα εμφανιστεί σε όλες τις θόδες απεικόνισης θερμαντήρα και τα χειριστήρια δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν. (Εάν μια ζώνη μαγειρέματος είναι σε καυτή κατάσταση, θα εμφανίζονται εναλλάξ "L" και "H").


Η εστία θα παραμείνει σε κλειδωμένη κατάσταση μέχρι να ξεκλειδωθεί, ακόμα και αν η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί και ανάψει.

Για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα για παιδιά, ενεργοποιήστε πρώτα την εστία. Πατήστε ταυτόχρονα την αριστερή και τη δεξιά πλευρά του συρόμενου κουμπιού

 και στη συνέχεια πατήστε ξανά την αριστερή πλευρά του συρόμενου κουμπιού . "L" δεν θα εμφανίζεται πλέον και η εστία θα σβήσει.

Κλειδωμα πλήκτρου

Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της "ασφαλούς λειτουργίας" στη συσκευή κατά τη λειτουργία. Δεν θα είναι δυνατή η πραγματοποίηση ρυθμίσεων πατώντας τα κουμπιά (για παράδειγμα ρυθμίσεις θερμότητας). Θα είναι δυνατή μόνο η απενεργοποίηση της συσκευής.


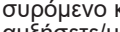
Η λειτουργία κλειδώματος είναι ενεργή εάν πατηθεί το κουμπί κλειδώματος πλήκτρου  για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Αυτή η λειτουργία αναγνωρίζεται από ένα βομβητή. Μετά την επιτυχή λειτουργία, η ένδειξη κλειδώματος πλήκτρου αναβοσβήνει και ο θερμαντήρας κλειδώνει.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη


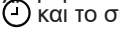

Η λειτουργία χρονοδιακόπτη διατίθεται σε δύο εκδόσεις, ως εξής.

Χρονοδιακόπτης Minute Minder (1 - 99 λεπτά)

Ο χρονοδιακόπτης minute minder μπορεί να λειτουργήσει ακόμα κι αν οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. Η θόδη απεικόνισης του χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει "00" με μια κουκκίδα που αναβοσβήνει.

Πατήστε τον χρονοδιακόπτη  και το συρόμενο κουμπί  για να αυξήσετε/μειώσετε το χρόνο. Το εύρος είναι μεταξύ 0 και 99 λεπτών. Αν δεν υπάρξει ρύθμιση του χρόνου εμφάνισης μέσα σε 10 δευτερόλεπτα, ο χρονοδιακόπτης θα ρυθμιστεί και η κουκκίδα που αναβοσβήνει θα εξαφανιστεί. Μόλις ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, αρχίζει να μετράει.

Όταν ο χρονοδιακόπτης φθάσει στο μηδέν, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η θόδη απεικόνισης του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει. Το ηχητικό σήμα θα σταματήσει αυτόματα μετά από 2 λεπτά και/ή πατώντας οποιοδήποτε κουμπί.

Μπορείτε να αλλάξετε ή να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη minute minder ανά πάσα στιγμή χρησιμοποιώντας το κουμπί χρονοδιακόπτη  και το συρόμενο κουμπί . Εάν απενεργοποιήσετε την εστία πατώντας  ανά πάσα στιγμή, θα απενεργοποιηθεί και ο χρονοδιακόπτης minute minder.

Χρονοδιακόπτης ζώνης μαγειρέματος (1 - 99 λεπτά)

Όταν είναι ενεργοποιημένη η εστία, μπορεί να προγραμματιστεί ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης για κάθε ζώνη μαγειρέματος.

Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος, στη συνέχεια επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας και, τέλος, ενεργοποιήστε το κουμπί ρύθμισης χρονοδιακόπτη (⏸), ο χρονοδιακόπτης μπορεί να προγραμματιστεί για να απενεργοποιήσει μια ζώνη μαγειρέματος. Τέσσερις λυχνίες LED είναι τοποθετημένες γύρω από το χρονοδιακόπτη που υποδεικνύουν ποια ζώνη μαγειρέματος έχει ρυθμιστεί για το χρονοδιακόπτη.

10 δευτερόλεπτα μετά την τελευταία λειτουργία, η οθόνη χρονοδιακόπτη θα αλλάξει στον χρονοδιακόπτη που θα λήξει στη συνέχεια (σε περιπτώσεις όπου έχει οριστεί χρονοδιακόπτης για περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος).

Όταν ο χρονοδιακόπτης φθάσει στο μηδέν, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα "00" και η ενδεικτική λυχνία LED χρονοδιακόπτη της ζώνης μαγειρέματος θα αναβοσβήνει. Η προγραμματισμένη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί και η ένδειξη "H" θα εμφανιστεί εάν η ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή.

Το ηχητικό σήμα και η λυχνία του LED χρονοδιακόπτη θα σταματήσουν αυτόματα μετά από 2 λεπτά και/ή πατώντας οποιοδήποτε κουμπί.

Βομβητής

Ενώ η εστία είναι σε λειτουργία, οι ακόλουθες δραστηριότητες θα σηματοδοτούνται από το βομβητή.

- Η κανονική ενεργοποίηση του πλήκτρου θα συνοδεύεται από ένα σύντομο ηχητικό σήμα.
- Η συνεχής λειτουργία του κουμπιού για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα (10 δευτερόλεπτα) θα συνοδεύεται από ένα μεγαλύτερο, διακεκομμένο ηχητικό σήμα.

Λειτουργία Boost (ώθηση)

Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος και ρυθμίστε την επιθυμητή στάθμη μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο Boost "P" (ώθηση).

Η λειτουργία Boost μπορεί να

ενεργοποιηθεί μόνο εάν είναι εφαρμόσιμη με τη επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος. Αν η λειτουργία Boost είναι ενεργή, στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα "P".

Η ενεργοποίηση του boost μπορεί να υπερβαίνει τη μέγιστη ισχύ, οπότε ενεργοποιείται η ολοκληρωμένη διαχείριση ισχύος.

Η απαραίτητη μείωση ισχύος εμφανίζεται από την αντίστοιχη οθόνη απεικόνισης της ζώνης μαγειρέματος που αναβοσβήνει. Η οθόνη θα αναβοσβήνει για 3 δευτερόλεπτα, ώστε να επιτραπεί η περαιτέρω προσαρμογή των ρυθμίσεων πριν από τη μείωση της ισχύος.

Ζώνη Γέφυρας

Ενεργοποίηση της ζώνης γέφυρας

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα επιλογής του μπροστινού αριστερού και πίσω αριστερού θερμαντήρα. Μια στατική κουκκίδα θα εμφανιστεί στην επιλεγμένη οθόνη απεικόνισης θερμαντήρα. Οι άλλες οθόνες θα εμφανίζουν 'b' και 'r', τα σημεία που αναβοσβήνουν δεν θα εμφανίζονται πλέον.

Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας χρησιμοποιώντας το συρόμενο κουμπί. Αυξήστε τη θερμοκρασία πατώντας ταυτόχρονα τη δεξιά πλευρά του συρόμενου πλήκτρου ή μειώστε τη θερμοκρασία πατώντας την αριστερή πλευρά του συρόμενου κουμπιού.

Το στοιχείο γέφυρας θα είναι έτοιμο για χρήση. Για ταχύτερους χρόνους βρασμού, επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πιέστε το πλήκτρο "P" για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Boost (ώθηση).

Απενεργοποίηση της ζώνης γέφυρας

Για να επιλέξετε το στοιχείο γέφυρας, πατήστε το κουμπί επιλογής του πίσω αριστερού ή του μπροστινού αριστερού θερμαντήρα και χρησιμοποιώντας το συρόμενο κουμπί, γυρίστε το επίπεδο προς τα κάτω στο "0". Αν η ζώνη γέφυρας μαγειρέματος είναι ζεστή, θα εμφανιστεί η ένδειξη "H".

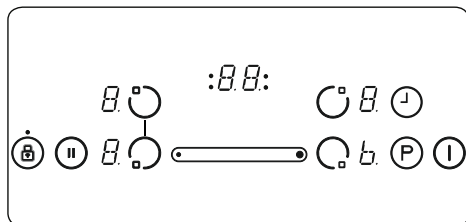
Ειδικές λειτουργίες μαγειρέματος

Πατήστε και απελευθερώστε το κουμπί επιλογής του θερμαντήρα για να πραγματοποιήσετε μετάβαση μέσω των ειδικών λειτουργιών μαγειρέματος όπως βράσιμο, τηγάνισμα, και τήξη σοκολάτας. Οι ειδικές λειτουργίες μαγειρέματος είναι διαθέσιμες μόνο στη δεξιά πλευρά της εστίας. Το βράσιμο και το τηγάνισμα δεν

μπορούν να επιλεγούν ταυτόχρονα μέχρι να ακουστεί ένας ήχος από την εστία.

Λειτουργία βρασμού

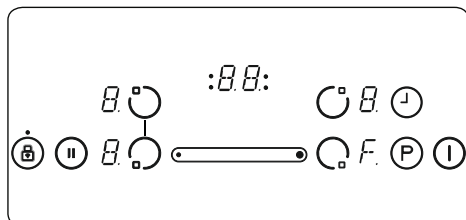
Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για να βράσει νερό και να κρατήσει τη θερμοκρασία κοντά στο σημείο βρασμού. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία βρασμού, πατήστε δύο φορές το κουμπί επιλογής του θερμαντήρα. Όταν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία βρασμού, εμφανίζεται στην αντίστοιχη οθόνη 'b'. Η εστία θα ηχήσει για να δείξει πότε το νερό έχει βράσει και το νερό στη συνέχεια θα σιγοβράσει.



Η παραπάνω εικόνα δείχνει την ένδειξη εμπρός δεξιού θερμαντήρα που δείχνει τη λειτουργία βρασμού.

Λειτουργία τηγανίσματος

Αυτή η λειτουργία θα γεμίσει το λάδι σε περίπου 160 °C. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί επιλογής του θερμαντήρα τρεις φορές. Όταν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία τηγανίσματος, εμφανίζεται στην αντίστοιχη οθόνη 'F'. Η εστία θα ηχήσει με ένα μπιπ όταν το λάδι είναι έτοιμο για το τηγάνισμα.

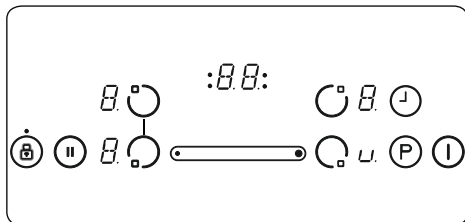


Στην παραπάνω εικόνα, η ένδειξη εμπρός δεξιού θερμαντήρα δείχνει τη λειτουργία τηγανίσματος.

Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας μαγειρεμένου φαγητού

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη διατήρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων σε θερμοκρασία περίπου 50 °C. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας πατήστε το κουμπί επιλογής του θερμαντήρα τέσσερις φορές. Όταν έχει

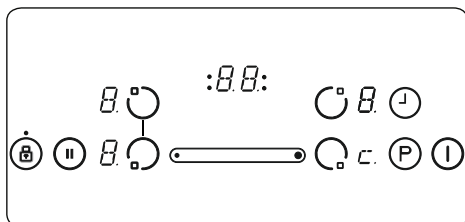
ενεργοποιηθεί η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας φαγητού, εμφανίζεται στην αντίστοιχη οθόνη 'u'.



Η παραπάνω εικόνα δείχνει την ένδειξη εμπρός δεξιού θερμαντήρα που δείχνει τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας φαγητού.







Λειτουργία τήξης σοκολάτας

Αυτή η λειτουργία λιώνει σοκολάτα ή παρόμοια τρόφιμα περίπου στους 40 °C. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία τήξης σοκολάτας, πατήστε το πλήκτρο επιλογής του θερμαντήρα πέντε φορές. Όταν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία τήξης σοκολάτας, εμφανίζεται στην αντίστοιχη οθόνη 'c'.




Η παραπάνω εικόνα δείχνει την ένδειξη εμπρός δεξιού θερμαντήρα που δείχνει τη λειτουργία τήξης σοκολάτας.

Η απόδοση και ο χρόνος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποσότητα τροφής στο τηγάνι και την ποιότητα του τηγανιού. 1,5 λίτρα νερού ή 0,5 λίτρα λαδιού δίνει τις καλύτερες επιδόσεις μαγειρέματος με αυτές τις λειτουργίες.

Κωδικοί σφαλμάτων	
Εάν υπάρχει σφάλμα, θα εμφανιστεί ένας κωδικός σφάλματος στις οθόνες του θερμοαντήρα.	
E1	Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι απενεργοποιημένος. Καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο υπηρεσιών.
E3	Η τάση τροφοδοσίας είναι διαφορετική από τις ονομαστικές τιμές. Απενεργοποιήστε την εστία πιέζοντας το  , περιμένετε έως ότου εξαφανιστεί η ένδειξη "H" για όλες τις ζώνες, ενεργοποιήστε την εστία πιέζοντας το  και συνεχίστε τη χρήση. Αν η ένδειξη σφάλματος παραμένει, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο υπηρεσιών.
E4	Η συχνότητα παροχής είναι διαφορετική από τις ονομαστικές τιμές. Απενεργοποιήστε την εστία πιέζοντας το  , περιμένετε έως ότου εξαφανιστεί η ένδειξη "H" για όλες τις ζώνες, ενεργοποιήστε την εστία πιέζοντας το  και συνεχίστε τη χρήση. Αν η ένδειξη σφάλματος παραμένει, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο υπηρεσιών. Ενεργοποιήστε την εστία πιέζοντας το  και συνεχίστε τη χρήση. Αν η ένδειξη σφάλματος παραμένει, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο υπηρεσιών.
E5	Η εσωτερική θερμοκρασία της εστίας είναι πολύ υψηλή, απενεργοποιήστε την εστία πιέζοντας το  και αφήστε τους θερμοαντήρες να κρυσώσουν.
E6	Σφάλμα επικοινωνίας μεταξύ του χειριστήριου αφής και του θερμοαντήρα. Καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο υπηρεσιών.
E7	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του πηνίου απενεργοποιείται. Καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο υπηρεσιών.
E8	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας ψύξης είναι απενεργοποιημένος. Καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο υπηρεσιών.
EA	Σφάλμα κορεσμού μεγάλου πηνίου. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και συνεχίστε τη χρήση. Εάν εμφανιστεί πάλι η ίδια ένδειξη σφάλματος, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.
EC	Σφάλμα τάσης παροχής. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και συνεχίστε τη χρήση. Εάν εμφανιστεί πάλι η ίδια ένδειξη σφάλματος, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.
C1-C8	Ειδοποίηση σχετικά με τον μικροεπεξεργαστή. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και συνεχίστε τη χρήση. Εάν εμφανιστεί πάλι η ίδια ένδειξη σφάλματος, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.


5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

5.1. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ


 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Γενικές οδηγίες

- Ελέγξτε κατά πόσο τα καθαριστικά είναι κατάλληλα κι αν συνιστώνται από τον κατασκευαστή πριν τα χρησιμοποιήσετε στη συσκευή σας.
- Χρησιμοποιείτε υγρά καθαριστικά ή σε μορφή κρέμας, που δεν περιέχουν σωματίδια. Επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες της κουζίνας, μη χρησιμοποιείτε καυστικές (διαβρωτικές) κρέμες, αποξεστικές καθαριστικές σκόνες, σκληρό σύρμα καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία.


 Μη χρησιμοποιήσετε καθαριστικά με σωματίδια τα οποία μπορούν να χαράξουν τα γυάλινα, εμαγιέ ή/και βαμμένα μέρη της συσκευής σας.

- Αν υπάρξει υπερχειλίση υγρών, καθαρίστε τα αμέσως ώστε να αποφύγετε τυχόν ζημιά στα εξαρτήματά σας.


 Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό οποιουδήποτε εξαρτήματος της συσκευής.

Καθαρισμός του κεραμικού γυαλιού

Το κεραμικό γυαλί μπορεί να αντέξει βαριά σκεύη, αλλά μπορεί να σπάσει εάν χτυπηθεί με ένα αιχμηρό αντικείμενο.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κεραμικές επιφάνειες μαγειρέματος - αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας και καλέστε το σέρβις.

- Χρησιμοποιήστε υγρά καθαριστικά ή σε μορφή κρέμας για να καθαρίσετε το υαλοκεραμικό γυαλί. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.

 Μη χρησιμοποιείτε υλικά καθαρισμού που προορίζονται για χάλυβα, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.

- Αν στη βάση ή στις επικαλύψεις των μαγειρικών σκευών χρησιμοποιούνται υλικά με χαμηλό σημείο τήξης, αυτά

μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην υαλοκεραμική πλάκα εστιών. Αν έχει πτές πλαστικό, αλουμινοχαρτο, ζάχαρη ή ζαχαρούχα τρόφιμα πάνω στην καυτή υαλοκεραμική πλάκα εστιών, απομακρυνέτε τα με ξύσιμο από την καυτή επιφάνεια όσο το δυνατόν γρηγορότερα και ασφαλέστερα. Αν αυτά τα υλικά λιώσουν, μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην υαλοκεραμική πλάκα εστιών. Όταν μαγειρεύετε είδη με πολύ ζάχαρη, όπως μαρμελάδα, απλώστε προηγουμένως μια στρώση κατάλληλου προστατευτικού παράγοντα, αν αυτό είναι εφικτό.


- Η σκόνη στην επιφάνεια πρέπει να καθαρίζεται με ένα υγρό πανί.
- Οποιοσδήποτε αλλαγές χρώματος στο κεραμικό γυαλί δεν θα επηρεάσουν τη δομή ή την ανθεκτικότητα του κεραμικού και δεν οφείλονται σε αλλαγές του υλικού.


Οι αλλαγές χρώματος στο κεραμικό γυαλί μπορεί να οφείλονται σε διάφορους λόγους:

1. Χυμένα τρόφιμα που δεν έχουν καθαριστεί από την επιφάνεια.
2. Η χρήση ακατάλληλων σκευών στην εστία θα διαβρώσει την επιφάνεια.
3. Χρησιμοποιώντας ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα (εάν υπάρχουν)

- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Σκουπίστε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό μόνο. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.

 Μην πλένετε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα όταν είναι ακόμη ζεστά από το μαγείρεμα.

 Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλάτι, νερό, λεμόνι ή τοματοχυμό στον ανοξείδωτο χάλυβα για πολλή ώρα.

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ

6.1. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



Αφού ελέγξετε αυτά τα βασικά βήματα επίλυσης προβλημάτων, αν εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα με τη συσκευή σας, επικοινωνήστε με υπάλληλο εξουσιοδοτημένου σέρβις ή με εξειδικευμένο τεχνικό.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η ένδειξη στην οθόνη ελέγχου της εστίας είναι μαύρη. Η εστία ή οι ζώνες μαγειρέματος δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.	Ελέγξτε την ασφάλεια οικιακής χρήσης για τη συσκευή. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος δοκιμάζοντας άλλες ηλεκτρονικές συσκευές.
Η επιφάνεια μαγειρέματος απενεργοποιείται ενώ χρησιμοποιείται και ένα 'F' αναβοσβήνει σε κάθε οθόνη.	Τα χειριστήρια είναι υγρά ή ένα αντικείμενο στηρίζεται πάνω τους.	Στεγνώστε τα χειριστήρια ή αφαιρέστε το αντικείμενο.
Η επιφάνεια μαγειρέματος απενεργοποιείται ενώ χρησιμοποιείται.	Μία από τις ζώνες μαγειρέματος έχει παραμείνει για πολύ καιρό.	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πάλι τη ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιώντας την ξανά.
Τα χειριστήρια της εστίας δεν λειτουργούν και η ενδεικτική λυχνία LED κλειδώματος για παιδιά είναι αναμμένη.	Το κλειδωμα για παιδιά είναι ενεργοποιημένο.	Απενεργοποιήστε το κλειδωμα για παιδιά.
Οι καταρρόλες προκαλούν θόρυβο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή η εστία σας κάνει έναν ήχο κλικ κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Αυτό είναι φυσιολογικό με μαγειρικά σκεύη επαγωγής. Αυτό οφείλεται στη μεταφορά ενέργειας από την εστία στα μαγειρικά σκεύη.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Δεν υπάρχει κίνδυνος, ούτε στην εστία ούτε στα μαγειρικά σας σκεύη.
Το σύμβολο 'U' ανάβει στην οθόνη σε μία από τις ζώνες μαγειρέματος.	Δεν υπάρχει τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος ή το σκεύος είναι ακατάλληλο.	Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο τηγάνι.
Η στάθμη ισχύος 9 ή το 'P' μειώνεται αυτόματα. Εάν επιλέξετε τη στάθμη ισχύος 'P' ή 9 σε δύο ζώνες μαγειρέματος, οι οποίες είναι ταυτόχρονα στην ίδια πλευρά.	Παρέχεται μέγιστη στάθμη ισχύος για τις δύο ζώνες	Η λειτουργία και των δύο ζωνών σε στάθμη ισχύος 'P' ή 9 θα υπερβεί την επιτρεπόμενη μέγιστη στάθμη ισχύος για τις δύο ζώνες.

6.2. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Αν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, χρησιμοποιήστε την αρχική συσκευασία του προϊόντος και μεταφέρετέ το χρησιμοποιώντας την αρχική συσκευασία. Ακολουθήστε τις επισημάνσεις μεταφοράς πάνω στη συσκευασία. Κολλήστε με ταινία όλα τα ανεξάρτητα εξαρτήματα του προϊόντος για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του προϊόντος κατά τη μεταφορά.

Αν δεν έχετε την αρχική συσκευασία, ετοιμάστε ένα κουτί μεταφοράς προκειμένου η συσκευή, ειδικά οι εξωτερικές επιφάνειες του προϊόντος να προστατεύονται από τις εξωτερικές απειλές.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ






7.1. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

Μάρκα		HYUNDAI
Μοντέλο		HB1H22-05IHBL HB1H22-05IHBLX
Τύπος πλάκας εστιών		Ηλεκτρική
Πλήθος ζωνών μαγειρέματος		4
Τεχνολογία θέρμανσης-1		Επαγωγική
Μέγεθος-1	cm	Ø16,0
Κατανάλωση ενέργειας-1	Wh/kg	182,0
Τεχνολογία θέρμανσης-2		Επαγωγική
Μέγεθος-2	cm	Ø16,0
Κατανάλωση ενέργειας-2	Wh/kg	182,0
Τεχνολογία θέρμανσης-3		Επαγωγική
Μέγεθος-3	cm	Ø16,0
Κατανάλωση ενέργειας-3	Wh/kg	182,0
Τεχνολογία θέρμανσης-4		Επαγωγική
Μέγεθος-4	cm	Ø21,0
Κατανάλωση ενέργειας-4	Wh/kg	182,0
Κατανάλωση ενέργειας της πλάκας εστιών	Wh/kg	182,0
Αυτή η πλάκα εστιών συμμορφώνεται με το EN 60350-2		
Συμβουλές Εξοικονόμησης Ενέργειας		
Πλάκα εστιών		
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδη επιφάνεια.		
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με κατάλληλο μέγεθος.		
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με καπάκι.		
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους.		
- Όταν το υγρό αρχίζει να βράζει, μειώστε τη ρύθμιση.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use.....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Hob.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Hob controls	14
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Cleaning	19
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	20
6.1 Troubleshooting.....	20
6.2 Transport	20



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


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

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! 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 induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

⚠ CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.



Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

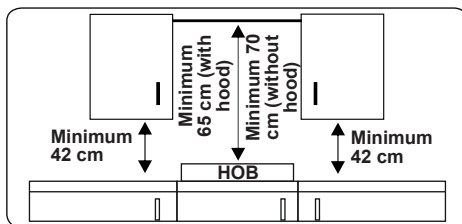
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



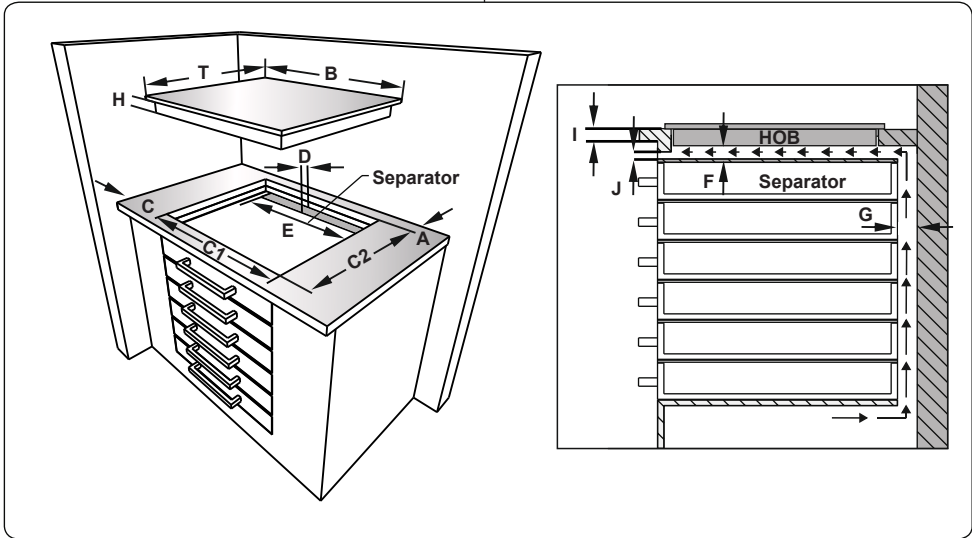
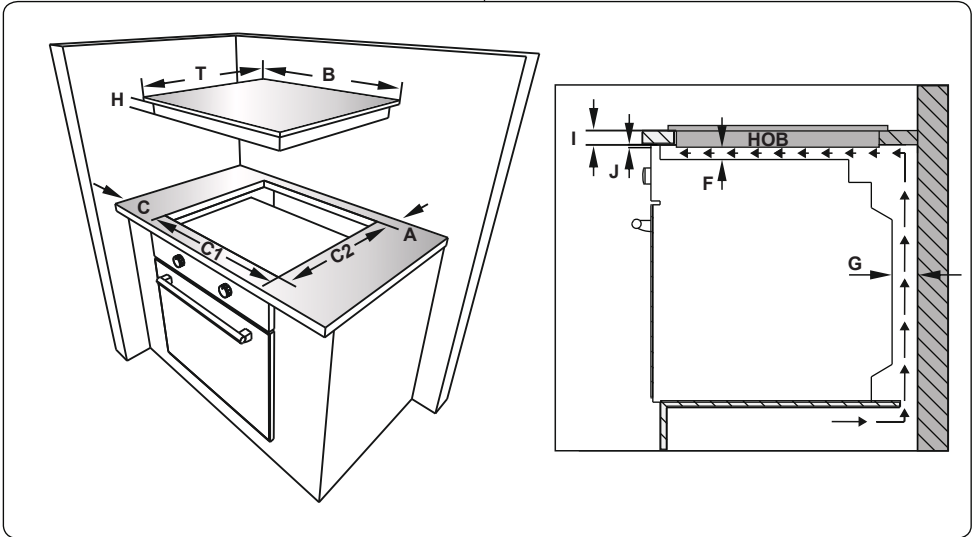
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

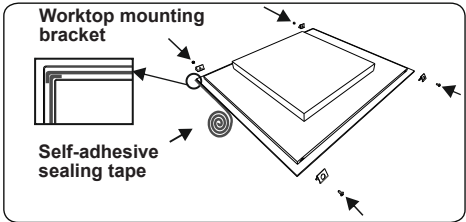
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

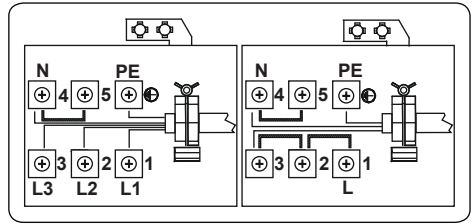
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

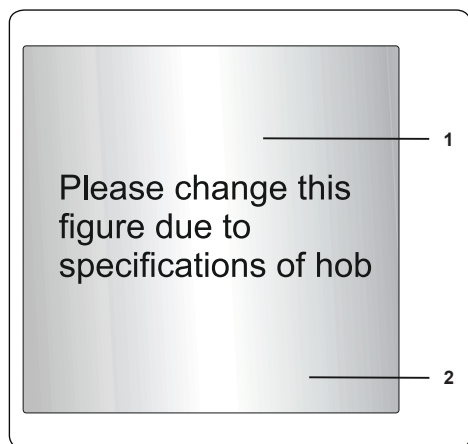


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT


4.1 HOB CONTROLS


Induction Zone

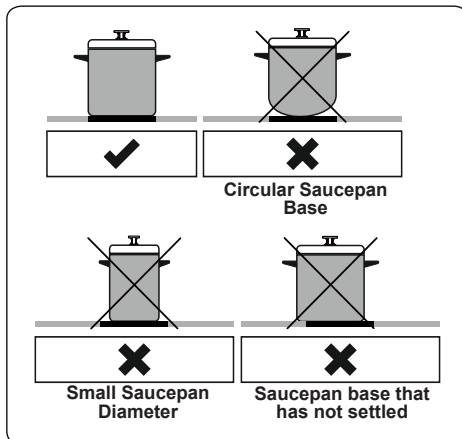
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

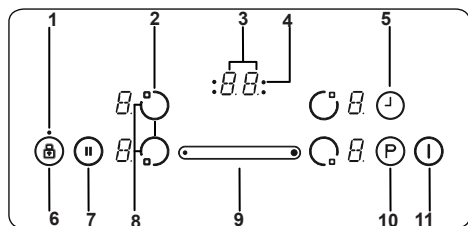
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- 1- Key Lock Indicator
- 2- Heater selection
- 3- Timer display
- 4- Timer function cooking zone indicators
- 5- Timer selection
- 6- Key Lock
- 7- Smart Pause
- 8- Bridge heater selection
- 9- Sliding Buttons
- 10- Boost
- 11- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (I). All heater displays will show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing (I).

The ON/OFF button (I) always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

For the selected heater, you can set the heat level by pressing the Sliding Button (9). The element is now ready to use. For fast boil times, select the desired cooking level, then press the "P" button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection key. Using the Sliding Button (9), turn the temperature down to "0". (Pressing the right and left of the slider button simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the (I) key.

In stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press (II) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.



Press (II) again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function



A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock


After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the right side of the Sliding Button  again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the left side of the Sliding Button  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.


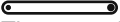
The lock function is active if the key lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function

The timer function is available in two versions, as follow.


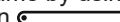

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.

Use the Timer  and Sliding Button  to increase/decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will


disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off any time by using the Timer  and Sliding Button . Switching off the hob by touching  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for each cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" will be shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Bridge Zone

Switching the Bridge Zone On

Touch the front left and rear left heater selection buttons simultaneously. A static dot will be shown on the left heater display. The other displays will show 'b' and 'r', the blinking dots will no longer be displayed.

Select the temperature setting by using the sliding button. Increase the heat setting by pressing the right side of the sliding button or decrease the heat setting by pressing the left side of the sliding button.

The bridge element will be ready to use. For the fastest boil time, select the desired cooking level, then press the "P" key to activate the Boost function.

Switching the Bridge Zone off

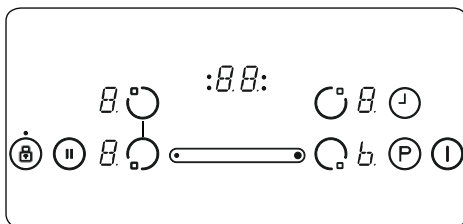
To select the Bridge element, press the rear left or front left heater selection button and, using the left side of the sliding button, turn the level down to "0". If the bridge cooking zone is hot, "H" will be displayed.

Special Cooking Modes

Press and release the heater selection button to cycle through the boiling, frying, keep-warm and chocolate-melting special cooking functions. Special cooking functions are only available on the right side of the hob. Boiling and frying cannot be selected simultaneously until after one beep is heard from the hob.

Boiling Function

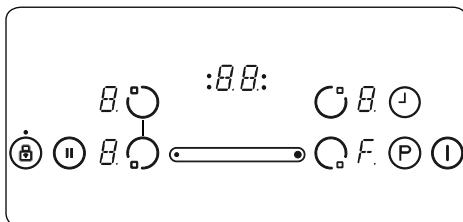
This function is used to boil water and keep the temperature close to boiling point. To activate the boiling function, press the heater selection button twice. When the boiling function has been activated, the corresponding display will show 'b'. The hob will beep to indicate when the water has boiled and the water will then simmer.



The above image shows the front right heater display indicating the boiling function.

Frying Function

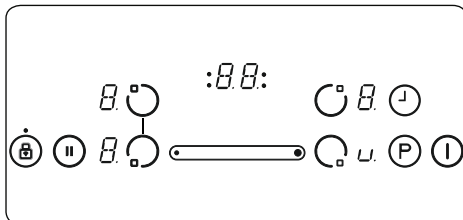
This function will fry oil at around 160°C. To activate this function, press the heater selection button three times. When the frying function has been activated, the corresponding display will show 'F'. The hob will beep when the oil is ready for frying.



In the image above, the front right heater display is indicating the frying function.

Keep-Warm Function

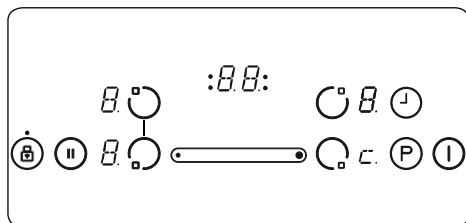
This function allows the temperature of food to be kept at around 50°C. To activate the keep-warm function, press the heater selection button four times. When the keep-warm function has been activated, the corresponding display will show 'u'.




The above image shows the front right heater display indicating the keep-warm function.







Chocolate-Melting Function

This function melts chocolate or similar foods at around 40°C. To activate the chocolate-melting function, press the heater selection button five times. When the chocolate-melting function has been activated, the corresponding display will show 'c'.




In the image above, the front right heater display is indicating the chocolate-melting function.

 Performance and time may vary according to the quantity of food in the pan and the quality of the pan. 1.5 litres of water or 0.5 litres of oil gives the best cooking performance with these functions.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.


5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.


 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.


 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.



- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.
-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

