

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ **WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.

⚠ **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

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

⚠ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ **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.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ 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, bed & breakfast and other residential environments.

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ **WARNING:** Induction hob may generate the acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before

performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

 Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

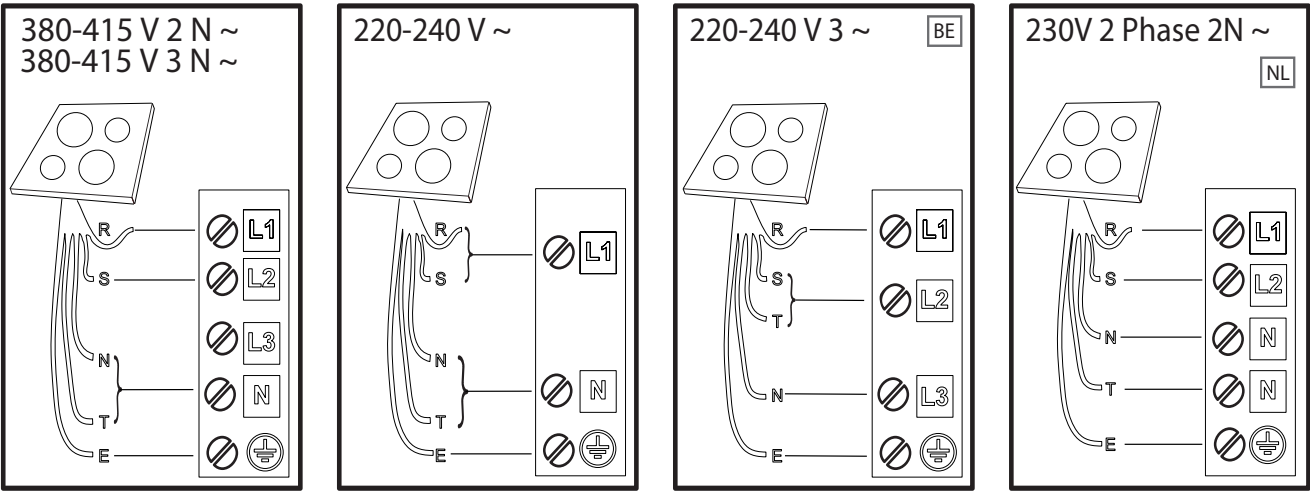
NOTE

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.
Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.
Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.
Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκιτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



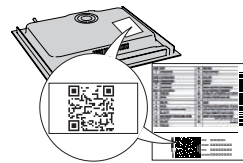
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

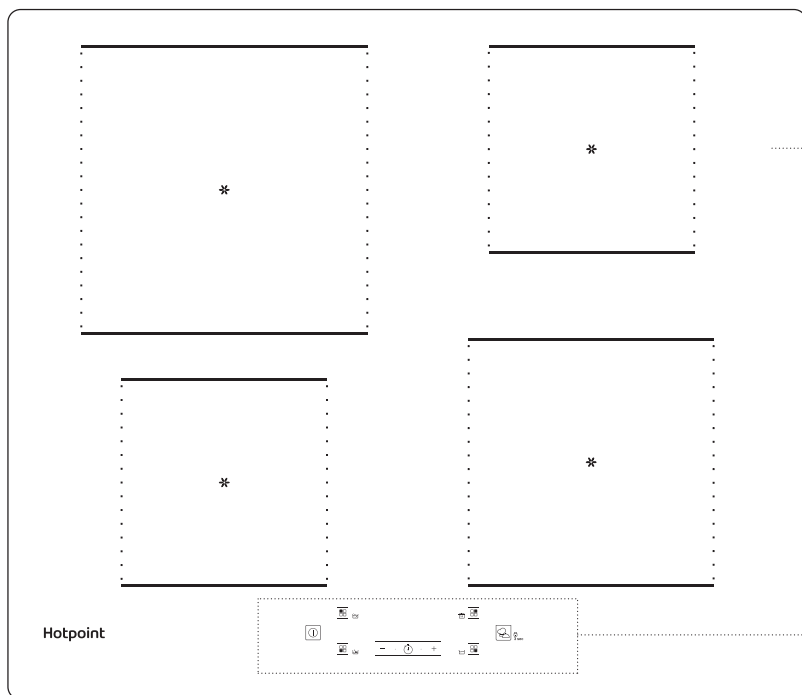


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

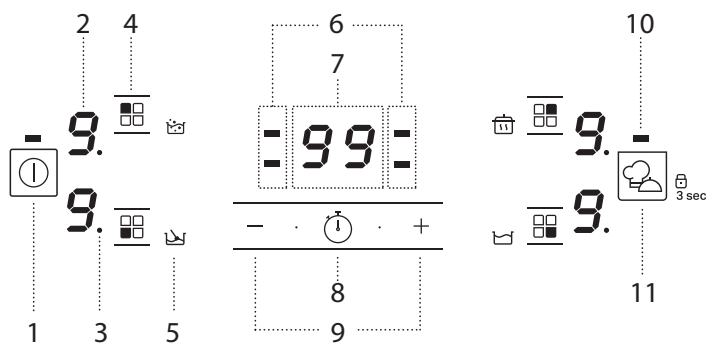


PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



1. On/Off button
2. Cooking level selected
3. Zone selection indicator
4. Cooking zone selection button
5. Special function icon
6. Timer indicators active for the selected zone
7. Cooking time indicator
8. Timer activation button
9. Power and cooking time adjustment buttons
10. Indicator light – function active
11. My menu button/Key lock button – 3 seconds

Only use pots and pans made from ferromagnetic material suitable for induction hobs. Check for the  symbol (generally stamped on the bottom) to determine whether a pot is suitable. A magnet may also be used to check whether the cookware base is magnetic.

COOKWARE	MATERIAL	PROPERTIES
Recommended cookware 	Base made of stainless steel with a sandwich design, enamelled steel, cast iron.	Ensures optimum efficiency, heats up quickly, and distributes heat evenly.
Suitable cookware 	Base not fully ferromagnetic (magnet sticks only on part of the cookware base).	Only the ferromagnetic area heats up. As a result, may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.
Suitable cookware 	Ferromagnetic base contains areas with aluminium, or has a recessed area in the centre.	The ferromagnetic area is smaller than the actual cookware base area. As a result, less power may be delivered and cookware may not heat sufficiently. Cookware may not be detected.
Not suitable	Normal thin steel, glass, clay, copper, aluminium and other non-ferromagnetic materials, cookware with rubber feet.	Cookware is not detected and will not heat up.

NOTE: All cookware must have a flat base. Periodically check the base for any sign of warping, as some cookware may undergo deformation due to high heat. Using cookware that does not match the recommended sizes and properties may significantly affect cooking performance and cause unsatisfactory results.

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure the ferromagnetic diameter of the

cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, efficiency and performance may be significantly reduced. If these guidelines are not followed, there may be a heat build-up that is not effectively transferred to the pot or pan, potentially causing blackening of the plate and hob.

EMPTY POTS AND PANS

The hob is equipped with an internal safety system that activates the "Automatic off" function when an over-high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended but, if they are used, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic off" to be triggered promptly, with the risk of damaging the pan or the hob surface. If this happens, do not touch the pan or the hob surface. Wait for all components to cool down. If any error message is displayed, call the Service Centre.

SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

To ensure that the hob works properly, use pots of a suitable base diameter for each zone (refer to the table below). Please note that cookware manufacturers often provide the size of the upper diameter of the cookware, rather than the base diameter.

To ensure that the hob works as expected, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base.

Centre the pan/pot correctly on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.

COOKWARE USAGE BY ZONE		
Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (cm)
1	Round	10
2	Round	15
3	Round	12
4	Round	10

2



4



1



3



FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting concerning the limits of your home's electrical system as described in the following paragraph.

N.B: Depending on the power selected for the hob, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or fast heating) could be automatically limited to prevent the selected limit from being exceeded.

To set the power of the hob:

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.

Press the "+" button for at least 3 seconds. The display shows "PL".

Press the  button to confirm.

Use the "+" and "-" buttons to select the desired power level.

The power levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Confirm by pressing .

The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.

To change the power level, disconnect the appliance from the mains for at least 60 seconds, plug it back in, and repeat the above steps.

If an error occurs during the setting sequence, the "EE" symbol will appear, and you will hear a beep. If this happens, repeat the operation. If the error persists, contact the After-Sales Service.

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

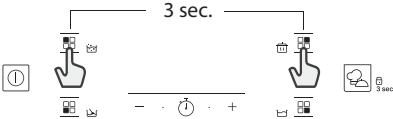
To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the buttons "+" and  simultaneously for at least 5 seconds.

DEMO MODE (reheating deactivated, see the section on "Troubleshooting")

To switch the demo mode on and off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the cooking zone selection buttons in the top left and top right simultaneously for at least 3 seconds (as shown below);
- "DE" will show on the display.



DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn the hob on, press the power button for around 1 second.
To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

POSITIONING

Locate the desired cooking zone by referring to the position symbols.
Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

Please note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

To activate the cooking zones:

Select the pre-selected cooking zone by pressing the corresponding zone selection button. The display will show level "0".
Each cooking zone has different power levels that can be adjusted using the "+" "-" buttons, from a minimum of 1 to a maximum of 9.
Some cooking zones have a fast heating function (Booster), shown on the display with the letter "P".



To deactivate the cooking zones:

Select the cooking zone to be switched off by pressing the corresponding zone selection button (a dot will light up on the display, to the power level indicator's bottom right). Press the "-" to set the level to "0".

FUNCTIONS



MY MENU

The "My menu" button activates the special functions.
Place the pot in position and select the cooking zone.
Press the "My menu" button. The display of the selected area will show "A".
To deactivate the special function and return to manual mode, select the cooking zone and press the "My menu" button again.
The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.



MELTING

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and maintain the food condition without the risk of burning.
This method is ideal, as it does not damage delicate foods such as chocolate and prevents them from sticking to the pot.



KEEP WARM

This feature allows you to keep your food at an ideal temperature, usually after cooking is complete or reducing liquids very slowly.
Ideal for serving foods at the perfect temperature.

To switch off immediately, press and hold the zone selection button for 3 seconds. The cooking zone is deactivated and the residual heat indicator "H" appears on the display.



CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the My menu/Key lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function (⏻). To unlock the controls, repeat the activation procedure.



TIMER

The timer enables a cooking time to be set for all of the zones.

To activate the timer:

Select and activate the cooking zone for which you wish to set the timer.
Press the button with the clock icon and set the desired time, using the "+" and "-" buttons. The timer LED for the zone in use will be illuminated.
A few seconds after the last touch, the timer will start the countdown and the dot on the display that indicates that the seconds are passing will flash.
When the set time is up, an acoustic signal will sound and the cooking zone will switch off automatically.
After selecting the zone and the clock icon, the time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.
The timer always shows the time set for the selected area, or the shortest remaining time.
When more than one timer is active, the flashing LED indicates the zone for which the cooking time is visible on the display.
To set the timer for another zone, repeat the above steps.

To deactivate the timer:

Select the cooking zone for which you wish to deactivate the timer.
Press the button with the clock icon ⌚ for 3 seconds. Alternatively, press the button with the clock icon and then press and hold the "-" button until the display shows "0:0".
Select the cooking zone for which you wish to deactivate the timer.



SLOW COOKING

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods with no risk of burning.
Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts) with liquid sauces.



BOILING

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption.
About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan.
In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely and check the amount of water remaining regularly.
If the pots are big and the water quantity is higher than 2 litres, we recommend using a lid to optimize boiling time.

 **RESIDUAL HEAT**

If “H” appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated due to the adjacent zones' use or because a hot pot has been placed on it. When the cooking zone has cooled down, the “H” disappears.

 **POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING**

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

COOKING TABLE

The cooking table offers an example of the cooking type for each power level. The actual delivered power of each power level depends on the cooking zone dimension.

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating/Booster	Ideal for rapidly increasing the food temperature to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.
	8 – 9	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling.
High power	7 – 8	Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes).
	6 – 7	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power	4 – 5	Cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta.
	3 – 4	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta.
	2 – 3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk).
Low power	1 – 2	Melting – defrosting – keeping food warm – creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone).
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).
Zero power	0	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an “H”).

CLEANING AND MAINTENANCE

- Important:**

 - **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator (“H”) is not displayed.**
 - Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
 - After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
 - A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
 - Sugar or foods with high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
 - Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
 - Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
 - Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
 - After cleaning the hob, dry thoroughly.

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the pan bottoms' characteristics (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

These noises may vary according to the type of cookware used and the amount of food it contains and not the symptom of something wrong.

TROUBLESHOOTING

- Check that the electricity supply has not been shut off.
- If you cannot turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.

Please note: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9	The cooking zone turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
d E <i>[when the hob is off]</i>	The hob does not switch heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph.
e.g.  → -	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".
e.g.  → 5 <i>[Power level lower than level requested]</i>	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".

AFTER-SALES SERVICE

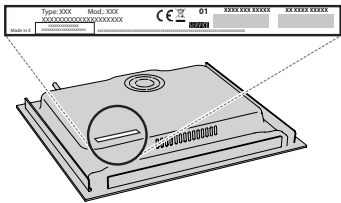
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

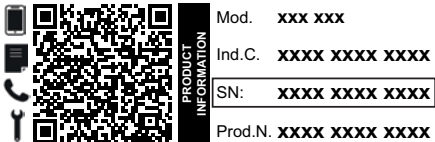
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;



- the serial number (number after the word SN on the rating plate located under the appliance). The serial number is also indicated in the documentation;

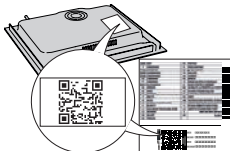


- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using QR code in your appliance;
- Visiting our website **docs.hotpoint.eu**;
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό: αντίθετα, σβήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας. Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, επειδή μπορεί να ζεσταθούν.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Εργασίες καθαρισμού και συντήρησης του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ Το φαγητό δεν πρέπει να μένει μέσα ή πάνω στο προϊόν για περισσότερο από μία ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η επαγωγική εστία μπορεί να εκπέμπει τον ήχο όταν κάτι έχει μείνει στον πίνακα ελέγχου. Απενεργοποιήστε την εστία με το κουμπί ON/OFF.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

⚠ Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), τις ηλεκτρικές συνδέσεις και τις επισκευές, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικά εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Εάν παρουσιαστεί κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κλπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

⚠ Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής πριν τοποθετήσετε το φούρνο στο έπιπλο και αφαιρέστε όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φινιρίσματος εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφαλείας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

 Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια. Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.

 Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση με βύσμα καλωδίου τροφοδοσίας, εκτός εάν το προϊόν είναι ήδη εξοπλισμένο με αυτό που παρέχεται από τον Κατασκευαστή.

 Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

 Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης .

Συνεπώς, τα διάφορα υλικά συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και με πλήρη συμμόρφωση των κανονισμών των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη απορριμμάτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή επισημαίνεται σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς 2013 για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (όπως τροποποιήθηκε).

Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έντυπα υποδεικνύει ότι πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα αλλά πρέπει να μεταφέρετε στο κατάλληλο κέντρο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρονικού και ηλεκτρικού εξοπλισμού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Αξιοποιήστε στο έπακρο την υπολειπόμενη θερμότητα της ζεστής εστίας σβήνοντάς την μερικά λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Η βάση της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να καλύπτει εντελώς τη ζεστή εστία.

Ένα μικρότερο δοχείο από την εστία προκαλεί άσκοπη απώλεια ενέργειας.

Σκεπάστε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια σας κατά το μαγείρεμα με καπάκια σφιχτής εφαρμογής και χρησιμοποιείτε όσο λιγότερο νερό μπορείτε. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι αυξάνει σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014 και τον οικολογικό σχεδιασμό για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (ΕΕ Exit) Κανονισμοί 2019, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.

Οι πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργία χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας της συσκευής (σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826) βρίσκονται στον ακόλουθο σύνδεσμο: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

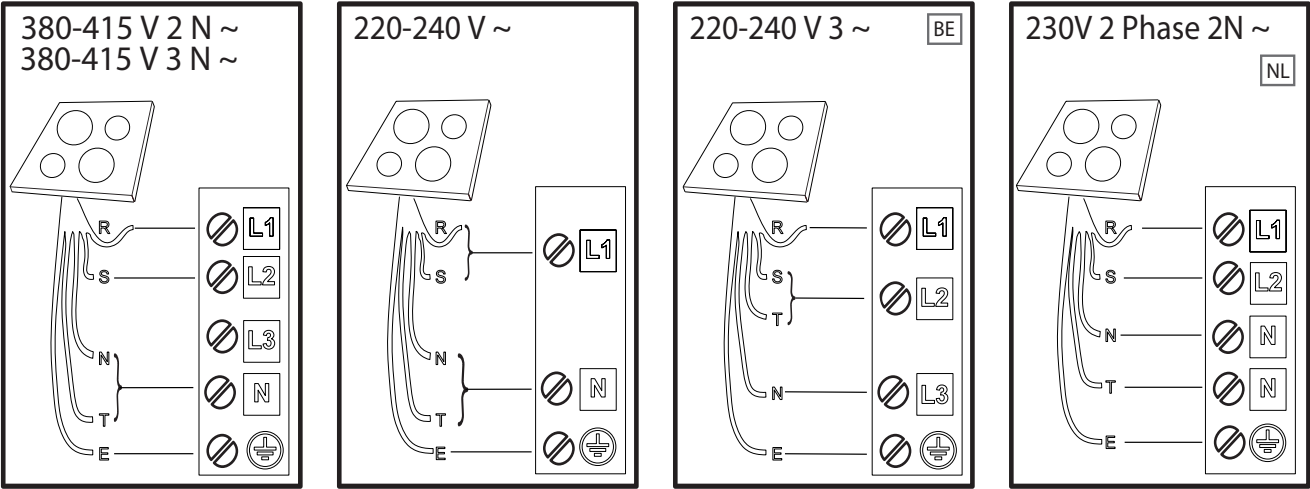
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Τα άτομα με βηματοδότη ή παρόμοια ιατρική συσκευή θα πρέπει να προσέχουν όταν στέκονται κοντά σε αυτή την επαγωγική εστία ενώ είναι ενεργοποιημένη. Το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο μπορεί να επηρεάσει τον βηματοδότη ή παρόμοια συσκευή. Συμβουλευτείτε το γιατρό σας ή τον κατασκευαστή του βηματοδότη ή παρόμοιας ιατρικής συσκευής για πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αποτελέσματά της με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία της επαγωγικής εστίας.



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να γίνει η ηλεκτρική σύνδεση. Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους τρέχοντες κανονισμούς ασφαλείας και εγκατάστασης. Συγκεκριμένα, η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κανονισμούς της τοπικής εταιρείας παροχής ηλεκτρικής ενέργειας. Βεβαιωθείτε ότι η τάση που καθορίζεται στην πινακίδα στοιχείων στο κάτω μέρος της συσκευής είναι η ίδια με την οικιακή. Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής: χρησιμοποιήστε καλώδια (συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου γείωσης) κατάλληλου μεγέθους μόνο.



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



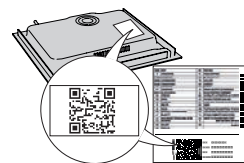
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ HOTPOINT

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.register10.eu.

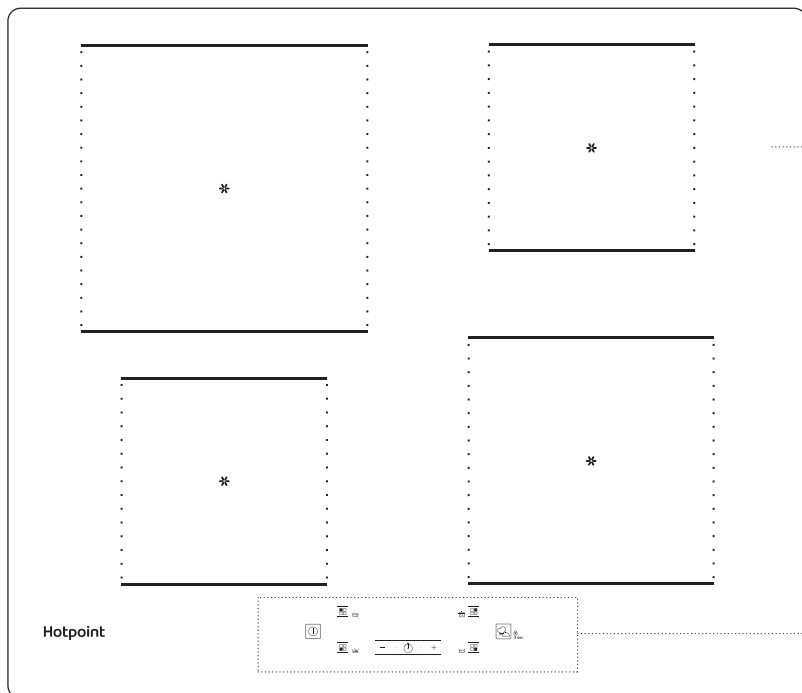


Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ
QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**

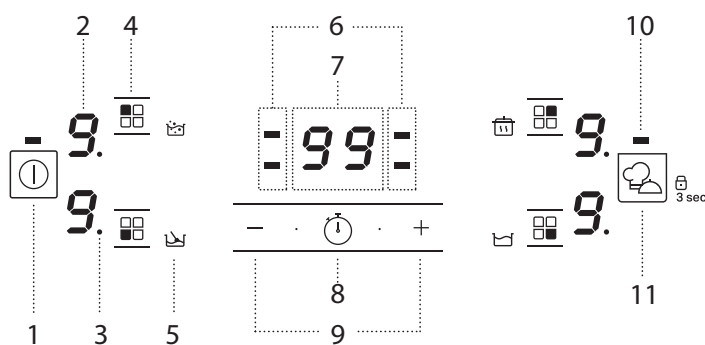


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Μονάδα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. Κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης
2. Επιλεγμένο επίπεδο μαγειρέματος
3. Ένδειξη επιλογής ζώνης
4. Κουμπί επιλογής εστίας
5. Εικονίδιο ειδικής λειτουργίας
6. Ενδείξεις χρονοδιακόπτη ενεργές για την επιλεγμένη εστία
7. Ένδειξη χρόνου ψησίματος
8. Κουμπί ενεργοποίησης χρονοδιακόπτη
9. Κουμπιά ρύθμισης ισχύος και χρόνου ψησίματος
10. Ενδεικτική λυχνία – ενεργή λειτουργία
11. Κουμπί My menu/Κουμπί κλειδώματος πλήκτρων – 3 δευτερόλεπτα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες και τηγάνια από σιδηρομαγνητικό υλικό κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για να προσδιορίσετε αν μια κατασρόλα είναι κατάλληλη, ελέγξτε αν έχει το σύμβολο  (συνήθως είναι τυπωμένο στην κάτω επιφάνεια). Ένας μαγνήτης μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να ελεγχθεί αν η βάση του μαγειρικού σκεύους είναι μαγνητική.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ	ΥΛΙΚΟ	ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
Συνιστώμενα μαγειρικά σκεύη 	Η βάση είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα με σχέδιο σάντουιτς, χάλυβα με σμάλτο, χυτοσίδηρο.	Εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση, θερμαίνεται γρήγορα και διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα.
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη 	Η βάση δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητική (ο μαγνήτης κολλάει μόνο σε μέρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους).	Μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή θερμαίνεται. Ως αποτέλεσμα, μπορεί να θερμανθεί λιγότερο γρήγορα και η θερμότητα μπορεί να κατανεμηθεί λιγότερο ομοιόμορφα.
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη 	Η σιδηρομαγνητική βάση περιέχει περιοχές με αλουμίνιο ή έχει μια εσοχή στο κέντρο.	Η σιδηρομαγνητική περιοχή είναι μικρότερη από την πραγματική περιοχή της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ως αποτέλεσμα, μπορεί να παρέχεται λιγότερη ισχύς και τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να μην θερμαίνονται επαρκώς. Τα μαγειρικά σκεύη ενδέχεται να μην ανιχνεύονται.
Ακατάλληλο	Κανονικός λεπτός χάλυβας, γυαλί, πηλός, χαλκός, αλουμίνιο και άλλα μη σιδηρομαγνητικά υλικά, μαγειρικά σκεύη με πόδια από καουτσούκ	Τα μαγειρικά σκεύη δεν ανιχνεύονται και δεν θερμαίνονται.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όλα τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να έχουν επίπεδη βάση. Ελέγχετε περιοδικά τη βάση για τυχόν σημάδια στρέβλωσης, καθώς ορισμένα μαγειρικά σκεύη μπορεί να υποστούν παραμόρφωση λόγω της υψηλής θερμότητας. Η χρήση μαγειρικών σκευών που δεν ταιριάζουν με τα συνιστώμενα μεγέθη και ιδιότητες μπορεί να επηρεάσει σημαντικά την απόδοση μαγειρέματος και να προκαλέσει μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΙΣ ΓΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ/ΤΗΓΑΝΙΑ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΗ

Η χρήση πλακών προσαρμογέα επηρεάζει την απόδοση και συνεπώς αυξάνει τον χρόνο που απαιτείται για τη θέρμανση του νερού ή των τροφίμων.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

POWER MANAGEMENT (ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ)

Κατά την αγορά, η εστία είναι ρυθμισμένη στη μέγιστη δυνατή ισχύ. Κάντε τη ρύθμιση ανάλογα με τα όρια του ηλεκτρικού συστήματος στο σπίτι σας, όπως περιγράφεται στην επόμενη παράγραφο.

Σημείωση: Ανάλογα με την ισχύ που επιλέχθηκε για την εστία, ορισμένα από τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες της ζώνης μαγειρέματος (π.χ. βρασμός ή γρήγορη επαναθέρμανση) θα μπορούσαν να περιοριστούν αυτόματα, προκειμένου να αποφευχθεί η υπέρβαση του επιλεγμένου ορίου.

Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας:

Μόλις συνδέσετε τη συσκευή στο κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας ρεύματος, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος εντός 60 δευτερολέπτων.

Πατήστε το κουμπί "+" για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "PL".

Πιέστε  για επιβεβαίωση.

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Επιβεβαιώστε πιέζοντας το  3 sec.

Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος παραμένει στη μνήμη ακόμη και αν διακοπεί η τροφοδοσία ρεύματος.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος, αποσυνδέστε τη συσκευή από το κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας για τουλάχιστον 60 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια επανασυνδέστε την και επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

Βεβαιωθείτε ότι η σιδηρομαγνητική διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους ευθυγραμμίζεται τόσο με τη διάμετρο της πλάκας προσαρμογέα όσο και με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος. Εάν αυτές οι μετρήσεις δεν ταιριάζουν, μπορεί να μειωθεί σημαντικά η αποδοτικότητα και η απόδοση. Αν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, μπορεί να δημιουργηθεί θερμότητα που δεν μεταφέρεται αποτελεσματικά στο σκεύος ή το τηγάνι, με αποτέλεσμα να μαυρίσει η πλάκα και η εστία.

ΑΔΕΙΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΙΑ

Η εστία είναι εξοπλισμένη με ένα εσωτερικό σύστημα ασφαλείας που ενεργοποιεί τη λειτουργία "Αυτόματη απενεργοποίηση" όταν ανιχνεύεται πολύ υψηλή θερμοκρασία. Δεν συνιστάται η χρήση αδειών κατασρόλων και τηγανιών με λεπτή βάση, αλλά, αν χρησιμοποιηθούν, η θερμοκρασία μπορεί να αυξηθεί ταχύτερα από το χρόνο που απαιτείται για την έγκαιρη ενεργοποίηση της "Αυτόματης απενεργοποίησης", με κίνδυνο να καταστραφεί το σκεύος ή η επιφάνεια της εστίας. Εάν συμβεί αυτό, μην αγγίζετε το τηγάνι ή την επιφάνεια της εστίας. Περιμένετε να κρυώσουν όλα τα εξαρτήματα. Εάν εμφανιστεί οποιοδήποτε μήνυμα σφάλματος, καλέστε το κέντρο σέρβις.

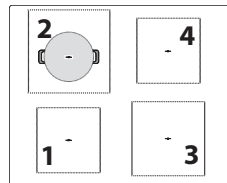
ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΒΑΣΗΣ ΤΗΓΑΝΙΟΥ/ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της εστίας, χρησιμοποιήστε κατασρόλες με κατάλληλη διάμετρο βάσης για κάθε ζώνη (ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα). Παρακαλείστε να σημειώσετε ότι οι κατασκευαστές μαγειρικών σκευών συχνά παρέχουν το μέγεθος της ανώτερης διαμέτρου του μαγειρικού σκεύους και όχι της διαμέτρου βάσης.

Για να διασφαλίσετε ότι η εστία λειτουργεί με την αναμενόμενη απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντα μια ζώνη μαγειρέματος με μέγεθος που αντιστοιχεί στο μέγεθος του σιδηρομαγνητή της βάσης των μαγειρικών σκευών.

Κεντράρετε το τηγάνι/κατασρόλα σωστά στη ζώνη μαγειρέματος που χρησιμοποιείται. Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε σκεύη μεγαλύτερα από το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.

ΧΡΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΑΝΑ ΖΩΝΗ



Ζώνη	Κατάλληλο σχήμα μαγειρικών σκευών	Κατάλληλο σιδηρομαγνητικό βάσης (cm)
1	Στρογγυλό	10
2	Στρογγυλό	15
3	Στρογγυλό	12
4	Στρογγυλό	10

Αν κατά τη διαδικασία ρύθμισης παρουσιαστεί πρόβλημα, το σύμβολο "EE" εμφανίζεται στην οθόνη και ακούγεται ένας ήχος μπιπ. Αν συμβεί αυτό, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.

Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

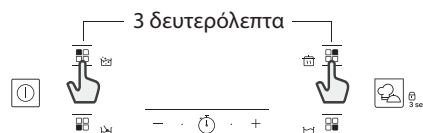
Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα:

- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Εντός 60 δευτερολέπτων πατήστε τα κουμπιά "+" και  3 sec ταυτόχρονα για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (επαναθέρμανση απενεργοποιημένη, δείτε την ενότητα "Αντιμετώπιση προβλημάτων")

Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία επίδειξης:

- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Εντός 60 δευτερολέπτων, πατήστε τα κουμπιά επιλογής ζώνης μαγειρέματος επάνω αριστερά και επάνω δεξιά ταυτόχρονα για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα (όπως φαίνεται παρακάτω);
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "DE".



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

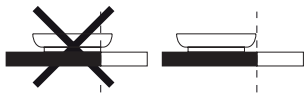
Για την ενεργοποίηση της μονάδας εστίων, πατήστε το κουμπί ισχύος για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Για την απενεργοποίηση της μονάδας εστίων, πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί και όλες οι εστίες θα απενεργοποιηθούν.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Εντοπίστε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος ανατρέχοντας στη θέση των συμβόλων.

Μην καλύπτετε τα σύμβολα του πίνακα ελέγχου με την κατσαρόλα.

Σημείωση: Στις ζώνες μαγειρέματος κοντά στον πίνακα ελέγχου, συνιστάται να διατηρείτε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια μέσα στα σημάδια (υπολογίζοντας την κάτω επιφάνεια και το άνω άκρο, δεδομένου ότι το τελευταίο συνήθως είναι πιο φαρδύ). Αυτό εμποδίζει την υπερθέρμανση της επιφάνειας αφής. Όταν μαγειρεύετε στο γκριλ ή τηγανίζετε, σας συμβουλευόμαστε να χρησιμοποιείτε τις πίσω ζώνες μαγειρέματος, όταν αυτό είναι δυνατό.



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε τις εστίες:

Ενεργοποιήστε την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος πιέζοντας το αντίστοιχο κουμπί επιλογής ζώνης. Στην οθόνη εμφανίζεται το επίπεδο "0". Κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει διαφορετικά επίπεδα ισχύος που μπορούν να ρυθμιστούν χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" / "-", από το ελάχιστο 1 έως το μέγιστο 9.

Ορισμένες εστίες διαθέτουν τη λειτουργία ταχείας επαναθέρμανσης (Booster), η οποία υποδεικνύεται στην οθόνη με την ένδειξη "P".



Οθόνη ένδειξης τροφοδοσίας
Ένδειξη επιλεγμένης εστίας

Για να απενεργοποιήσετε τις εστίες:

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος που πρέπει να απενεργοποιηθεί πιέζοντας το αντίστοιχο κουμπί επιλογής ζώνης (μία κουκκίδα θα ανάψει στην οθόνη, στην κάτω δεξιά πλευρά της ένδειξης επιπέδου ισχύος). Πατήστε το "-" για να ρυθμιστεί το επίπεδο "0".

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



MY MENU

Το κουμπί "My menu" ενεργοποιεί τις ειδικές λειτουργίες. Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη θέση της και επιλέξτε την ζώνη μαγειρέματος. Πιέστε το κουμπί "My menu". Η οθόνη της επιλεγμένης περιοχής θα εμφανίσει το "A". Για να απενεργοποιήσετε την ειδική λειτουργία και να επιστρέψετε στη χειροκίνητη λειτουργία, επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και πατήστε ξανά το κουμπί "My menu". Το επίπεδο ισχύος κατά τη χρήση ειδικών λειτουργιών είναι προκαθορισμένο από την εστία και δεν μπορεί να τροποποιηθεί.



ΛΙΩΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να φτάσει το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία για λιώσιμο και να διατηρηθεί αυτή η κατάσταση του φαγητού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να καεί.

Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική προκειμένου να μην επηρεαστούν ευαίσθητα τρόφιμα όπως η σοκολάτα και τα αποτρέπεται από το να κολλήσουν στην κατσαρόλα.



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διατηρήσετε το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία, συνήθως μετά το ψήσιμο ή όταν θέλετε να μειώσετε τα υγρά πολύ αργά.

Ιδανική για το σερβίρισμα φαγητών στην ιδανική θερμοκρασία.

Για στιγμιαία απενεργοποίηση, κρατήστε πατημένο το κουμπί επιλογής εστίων για 3 δευτερόλεπτα. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας "H".



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις ώστε να προληφθεί τυχόν τυχαία ενεργοποίησή τους, κρατήστε πατημένο το κουμπί Ασφάλεια για τα παιδιά για 3 δευτερόλεπτα. Ένας ήχος μπιπ και μια προειδοποιητική λυχνία πάνω από το σύμβολο υποδεικνύουν ότι η λειτουργία ενεργοποιήθηκε. Ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης (⏻). Για να ξεκλειδώσετε τους διακόπτες, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης.



ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Ο χρονοδιακόπτης ενεργοποιεί τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος για όλες τις ζώνες.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Επιλέξτε και ενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος για την οποία επιθυμείτε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.

Πατήστε το κουμπί με το εικονίδιο του ρολογιού και ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-". Η ενδεικτική λυχνία χρονοδιακόπτη για τη ζώνη που χρησιμοποιείται θα ανάψει.

Λίγα δευτερόλεπτα μετά την τελευταία αφή, ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει την αντίστροφη μέτρηση και η κουκκίδα στην οθόνη που δείχνει ότι περνούν τα δευτερόλεπτα θα αναβοσβήνει.

Όταν ολοκληρωθεί ο επιλεγμένος χρόνος, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και η ζώνη απενεργοποιείται αυτόματα.

Μετά την επιλογή της ζώνης και του εικονιδίου ρολογιού, ο χρόνος μπορεί να αλλάξει σε οποιαδήποτε στιγμή και μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα αρκετοί χρονοδιακόπτες.

Ο χρονοδιακόπτης δείχνει πάντα την επιλεγμένη ώρα για την επιλεγμένη περιοχή ή τον μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο.

Όταν είναι ενεργοποιημένοι περισσότεροι από έναν χρονοδιακόπτη, η ενδεικτική λυχνία που αναβοσβήνει δείχνει τη ζώνη για την οποία ο χρόνος μαγειρέματος είναι ορατός στην οθόνη.

Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη για άλλη ζώνη, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος για την οποία επιθυμείτε να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη.

Πατήστε το κουμπί με το εικονίδιο του ρολογιού (⌚) για 3 δευτερόλεπτα. Εναλλακτικά, πατήστε το κουμπί με το εικονίδιο του ρολογιού και στη συνέχεια κρατήστε πατημένο το κουμπί "-" μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη το "0:0".



ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να διατηρήσετε θερμοκρασία για σιγοβράσιμο, επιτρέποντας έτσι το μαγείρεμα του φαγητού για μεγάλο διάστημα χωρίς κίνδυνο να καεί.

Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλη διάρκεια ψησίματος (ρύζι, σάλτσες, ψητά) με υγρά.



ΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το νερό να φτάσει σε βρασμό και να συνεχίζει να βράζει με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας.

Περίπου 2 λίτρα νερού (κατά προτίμηση σε θερμοκρασία δωματίου) πρέπει να τοποθετούνται στο ταψί.

Σε όλες τις περιπτώσεις, συμβουλευόμαστε τους χρήστες να παρακολουθούν από κοντά το νερό που βράζει και να ελέγχουν συνεχώς το νερό που απομένει. Εάν τα δοχεία είναι μεγάλα και η ποσότητα νερού είναι μεγαλύτερη από 2 λίτρα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα καπάκι για να βελτιστοποιήσετε τον χρόνο βρασμού.

Η

ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη “H”, αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμη ζεστή. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει ακόμη και αν η ζώνη δεν είναι ενεργοποιημένη, αλλά έχει θερμανθεί λόγω της χρήσης των παρακείμενων εστιών ή επειδή έχει τοποθετηθεί ένα ζεστό δοχείο. Όταν κρυώσει η εστία μαγειρέματος, το γράμμα “H” εξαφανίζεται.

Λ

ΛΑΘΑΣΜΕΝΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ Η ΑΠΟΥΣΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

Αυτό το σύμβολο εμφανίζεται αν η κατσαρόλα δεν είναι κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα, εάν δεν είναι τοποθετημένη σωστά ή δεν είναι κατάλληλου μεγέθους για την επιλεγμένη εστία. Εάν εντός 30 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί σκεύος, η μονάδα εστιών σβήνει.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Το τραπέζι μαγειρικής προσφέρει ένα παράδειγμα του τύπου μαγειρέματος για κάθε επίπεδο ισχύος. Η πραγματική ισχύς που παρέχεται σε κάθε επίπεδο ισχύος εξαρτάται από τη διάσταση της ζώνης μαγειρέματος.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΣ		ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (βάσει της εμπειρίας και της μεθόδου μαγειρέματος)
Μέγιστη ισχύς	P	Γρήγορο ζέσταμα/Booster	Ιδανική ρύθμιση για γρήγορο ζέσταμα φαγητών, βράσιμο νερού και ζέσταμα υγρών μαγειρέματος σε σύντομο χρόνο.
	8 – 9	Τηγάνισμα – βράσιμο	Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, πρώτα στάδια μαγειρέματος, τηγάνισμα καταψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο.
Υψηλή ισχύς	7 – 8	Ρόδισμα – τηγάνισμα – βράσιμο – ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο στο γκριλ (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών).
	6 – 7	Ρόδισμα – μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – τηγάνισμα – ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο στο γκριλ (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών.
Μέτρια ισχύς	4 – 5	Μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – τηγάνισμα – ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα). Ανακάτεμα ζυμαρικών.
	3 – 4	Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – πηξίμο – ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών.
	2 – 3		Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλης διάρκειας ψήσιμο (με όγκο μικρότερο από ένα λίτρο: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα).
Χαμηλή ισχύς	1 – 2	Λειώσιμο – ξεπάγωμα – διατήρηση ζεστάματος – ανακάτεμα	Ιδανικό για το λιώσιμο του βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρών διαστάσεων και διατήρηση των φαγητών ζεστών αμέσως μετά το μαγείρεμα (π.χ. σάλτσες, σούπες, μινεστρόνε).
	1		Ιδανικό για τη διατήρηση της θερμοκρασίας σε φαγητά αμέσως μετά το μαγείρεμα, το ανακάτεμα ριζότου και για να διατηρηθούν ζεστά τα πιάτα πριν τα βάλετε στο τραπέζι (με εξάρτημα ειδικό για την επαγωγή).
Μηδενική ισχύς	OFF	Επιφάνεια εστιών	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη “H”).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Σημαντικό:

- Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας (“H”) δεν εμφανίζεται πλέον.
 - Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.
 - Μετά τη χρήση, καθαρίστε τη μονάδα εστιών (όταν κρυώσει), ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα τροφίμων και κηλίδες.
 - Μια επιφάνεια που δεν είναι επαρκώς καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
 - Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο μόνο εάν τα υπολείμματα έχουν κολλήσει στην εστία. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του ξέστρου για να αποφύγετε να χαρακώσετε το γυαλί.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
 - Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού.
 - Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
 - Οι διαρροές υγρών στις εστίες μπορεί να προκαλέσει τη μετακίνηση ή τον κραδασμό των σκευών.
 - Σκουπίστε καλά την επιφάνεια της μονάδας μετά τον καθαρισμό.

ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Οι επαγωγικές εστίες σφυρίζουν ή τρίζουν κατά την κανονική λειτουργία τους. Αυτοί οι θόρυβοι στην ουσία προέρχονται από τα σκεύη μαγειρέματος και συνδέονται με τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών (π.χ. όταν οι βάσεις είναι κατασκευασμένες από διαφορετικές στρώσεις υλικού ή δεν είναι ομαλές).

Αυτοί οι θόρυβοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του σκεύους που χρησιμοποιείται και την ποσότητα φαγητού που περιέχει και δεν αποτελούν ένδειξη κάποιου σφάλματος.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στην παροχή.
- Εάν δεν μπορείτε να σβήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας, στην οθόνη εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.

Σημείωση: Η λειτουργία κλειδώματος του πίνακα ελέγχου μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια, σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχειλίσας υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων πάνω στο κουμπί.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΟΘΟΝΗΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
F0E1	Τα μαγειρικά σκεύη εντοπίζονται αλλά δεν είναι συμβατά με την απαιτούμενη λειτουργία.	Τα μαγειρικά σκεύη δεν είναι καλά τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι συμβατά με μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος.	Πατήστε δύο φορές το κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (On/Off) για να αφαιρέσετε τον κωδικό F0E1 και να επαναφέρετε τις λειτουργίες της ζώνης μαγειρέματος. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.
F0E7	Λανθασμένη σύνδεση καλωδίου ρεύματος.	Η σύνδεση παροχής ρεύματος δεν είναι ακριβώς όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο “ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ”.	Ρυθμίστε τη σύνδεση παροχής ρεύματος σύμφωνα με την παράγραφο “ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ”.
F0EA	Ο πίνακας διακοπών σβήνει λόγω πολύ υψηλής θερμοκρασίας.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Περιμένετε να κρυώσει η εστία πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.
F0E9	Η επιφάνεια μαγειρέματος απενεργοποιείται όταν οι θερμοκρασίες είναι πολύ υψηλές.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Πριν χρησιμοποιήσετε πάλι την επιφάνεια μαγειρέματος, περιμένετε να κρυώσει.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την παροχή τάσης. Περιμένετε μερικά δευτερά και μετά συνδέστε τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία ρεύματος. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις και αναφέρετε τον κωδ. σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		
d E [όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη]	Η εστία δεν ενεργοποιεί τη θέρμανση. Οι λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται.	“ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ” ενεργοποιημένη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο “ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ”.
π.χ. ☼ : 0 → -	Η εστία δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση ειδικής λειτουργίας.	Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.	Δείτε την παράγραφο “Ρυθμιση ισχύος”.
π.χ. P → 5 [Επίπεδο ισχύος χαμηλότερο από το ζητούμενο επίπεδο]	Η εστία ρυθμίζει αυτόματα ένα ελάχιστο επίπεδο ισχύος για να εξασφαλίσει τη χρήση της ζώνης μαγειρέματος.	Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.	Δείτε την παράγραφο “Ρυθμιση ισχύος”.

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

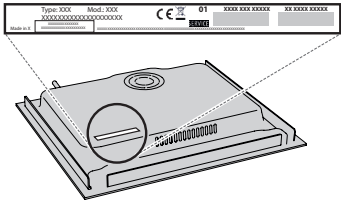
ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ:

- Επιχειρήστε να επιλύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον **ΟΔΗΓΟ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ**.
- Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

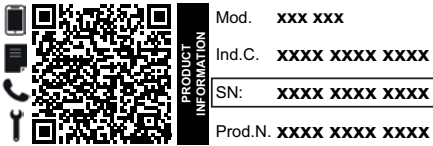
ΕΑΝ Η ΒΛΑΒΗ ΕΞΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΝΑ ΕΜΦΑΝΙΖΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΕΛΕΓΧΟΥΣ, ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΠΛΗΣΙΣΤΕΡΟ ΣΕΡΒΙΣ.

Όταν επικοινωνείτε με την Εξυπηρέτηση πελατών, αναφέρετε πάντα:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης;
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής;



- τον σειριακό αριθμό (αριθμός μετά τη λέξη SN στην πινακίδα που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή). Ο σειριακός αριθμός αναφέρεται επίσης στην τεκμηρίωση;



- την πλήρη διεύθυνσή σας
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας;
- Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας **docs.hotpoint.eu**;
- Εναλλακτικά, μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

