

Επαγωγική Εστία

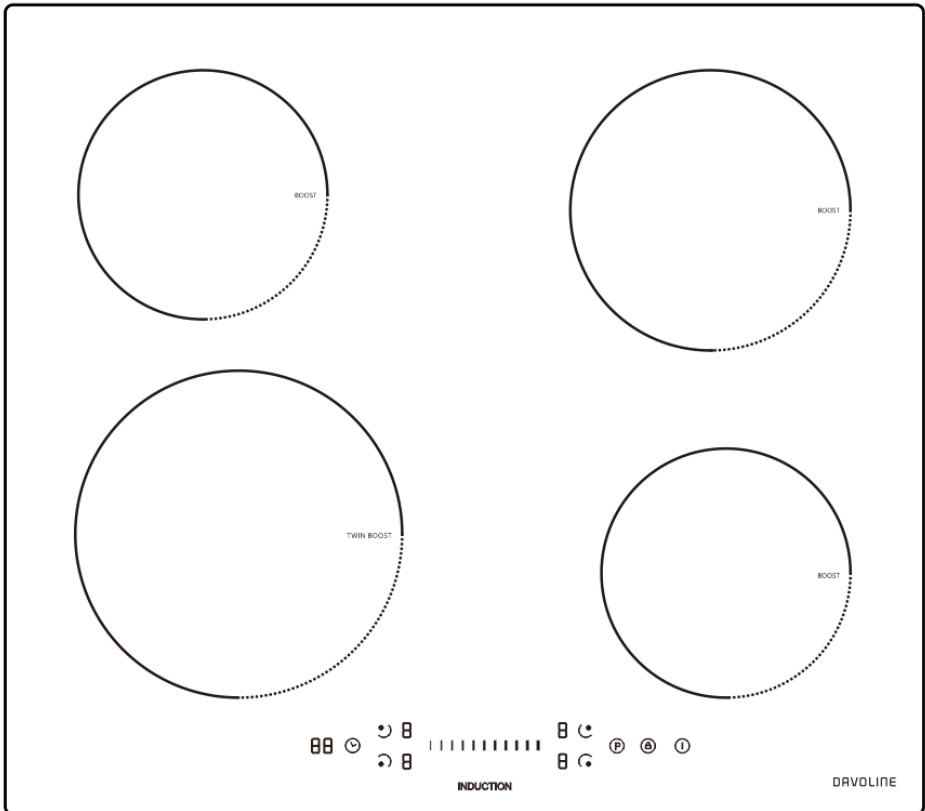
Εγχειρίδιο Οδηγιών Χρήσης / Εγχειρίδιο Εγκατάστασης

ΜΟΝΤΕΛΟ:

IND 7204

IND FLEXI-1 7204

IND FLEXI-2 7204



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΤΙΣ
ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

Εγκατάσταση

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας ή συντήρησης σε αυτή.
- Η σύνδεση της συσκευής σε ένα σύστημα καλωδίωσης με καλή γείωση είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματώνονται στις σταθερές καλωδιώσεις, σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Τροποποιήσεις στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση των ανωτέρω οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος Κοπής

- Προσοχή – οι άκρες του πίνακα είναι αιχμηρές.
- Η μη τήρηση προσοχής και προφυλάξεων κατά τη χρήση μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την πρόκληση τραυματισμών ή εγκοπών.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν την εγκατάσταση ή χρήση της συσκευής.
- Δεν πρέπει, σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή, να τοποθετούνται εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα επί της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε πως οι πληροφορίες αυτές βρίσκονται στη

διάθεση του προσώπου που είναι υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς θα μπορούσαν να μειώσουν το κόστος εγκατάστασης.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να γειωθεί σωστά, αποκλειστικά και μόνο από κατάλληλα ειδικευμένο άτομο.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδεθεί σε κύκλωμα το οποίο διαθέτει διακόπτη απομόνωσης, παρέχοντας πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά καλύμματα εστιών που είναι σχεδιασμένα αποκλειστικά από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρικής, ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα, ή προστατευτικά καλύμματα εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Η μη ορθή εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης.
- Για περισσότερες πληροφορίες αναφορικά με τις λεπτομέρειες εγκατάστασης, ανατρέξτε στην ενότητα «Εγκατάσταση».

Λειτουργία και συντήρηση

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη μαγειρική εστία. Σε περίπτωση που η επιφάνεια της μαγειρικής εστίας είναι

σπασμένη ή ραγισμένη, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή από την κεντρική παροχή ηλεκτρικού ρεύματος (κεντρικός διακόπτης) και επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό.

- Απενεργοποιήστε την εστία από τον κεντρικό διακόπτη πριν την εκτέλεση εργασιών καθαρισμού ή συντήρησης.
- Η μη τήρηση των ανωτέρω οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνοι Υγείας

- Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.

Κίνδυνος Θερμής Επιφάνειας

- Κατά τη χρήση, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής θα υπερθερμανθούν τόσο, ώστε είναι πιθανό να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήσετε σημεία του σώματός σας, ρούχα, ή οποιαδήποτε άλλα αντικείμενα, εκτός από κατάλληλα μαγειρικά σκεύη, να έρθουν σε επαφή με το κεραμικό γυαλί, μέχρι να κρυώσει η επιφάνεια.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών, καθώς υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν.
- Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.
- Οι λαβές των κατσαρολών ενδέχεται να υπερθερμανθούν, καθιστώντας απαγορευτική την επαφή. Φροντίστε οι λαβές των κατσαρολών να μην προεξέχουν πάνω από άλλες, ενεργοποιημένες, ζώνες μαγειρέματος. Διατηρείτε τις λαβές μακριά από παιδιά.

- Η μη τήρηση των ανωτέρω οδηγιών μπορεί να οδηγήσει στην πρόκληση εγκαυμάτων ή τραυματισμών.

Κίνδυνος Κοπής

- Η εξαιρετικά αιχμηρή λεπίδα μίας ξύστρας επιφάνειας εστίας βρίσκεται εκτεθειμένη σε περίπτωση απόσυρσης του καλύμματος ασφαλείας. Η χρήση της πρέπει να πραγματοποιείται με μεγάλη προσοχή και να φυλάσσεται πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
- Η μη τήρηση προσοχής και μέσων προφύλαξης κατά τη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς ή εγκοπές.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση. Το ξεχείλισμα λόγω βρασμού προκαλεί καπνούς και λιπαρές διαρροές που μπορεί να οδηγήσουν σε ανάφλεξη.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Ποτέ μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη επάνω στη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για θέρμανση του δωματίου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και την επιφάνεια μαγειρέματος, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (δηλ. χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής).
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή, να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν επάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα ενδιαφέροντος για τα παιδιά σε ντουλάπια που βρίσκονται πάνω από τη συσκευή. Παιδιά που σκαρφαλώνουν επάνω στην εστία διατρέχουν

κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού.

- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα τους ή χωρίς επιτήρηση στην περιοχή όπου η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Παιδιά ή άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να κάνουν χρήση της συσκευής πρέπει να συνοδεύονται από ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο που μπορεί να τους καθοδηγήσει κατά τη χρήση της. Το άτομο αυτό θα πρέπει να βεβαιωθεί πως είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τους ίδιους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα τμήμα ή εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες συντήρησης πρέπει να διενεργούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της μαγειρικής εστίας.
- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε μεγάλου βάρους αντικείμενα στην επιφάνεια της εστίας.
- Μην στέκεστε επάνω στην εστία.
- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκέυη με ακανόνιστα άκρα και μην σέρνετε τα σκεύη κατά μήκος της γυάλινης επιφάνειας, καθώς αυτό ενδέχεται να χαράξει το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγάρια ή άλλα σκληρά διαβρωτικά καθαριστικά μέσα για τον καθαρισμό της εστίας, καθώς ενδέχεται να χαράξουν το γυαλί.
- Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης, ή άτομα με αντίστοιχη εξειδίκευση, προκειμένου να

αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε οικιακό περιβάλλον! Εμπορική χρήση οποιουδήποτε είδους δεν καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή!
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της υπερθερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Διατηρείτε την προσοχή σας και αποφύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται υπό διαρκή επιτήρηση.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο στην περίπτωση που τους παρέχεται επαρκής επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Δεν θα πρέπει να επιτρέπεται σε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής από τον χρήστη δεν θα πρέπει να διενεργούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η μαγειρική με λίπος ή λάδι σε ενεργοποιημένη εστία χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνη και ενέχει τον κίνδυνο πρόκλησης πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρείται να σβήσετε μία πυρκαγιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην

αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Στην περίπτωση που η επιφάνεια ραγίσει απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, για επιφάνειες μαγειρικών εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύουν τα υπό τάση εξαρτήματα της συσκευής.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση ατμοκαθαριστή επί της συσκευής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με χρήση εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρικής θα πρέπει να επιβλέπεται. Μία σύντομη διαδικασία μαγειρικής θα πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης.

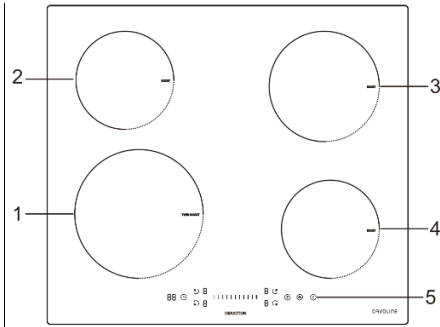
Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας επαγωγικής εστίας σας. Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε το παρόν Εγχειρίδιο Οδηγιών Χρήσης / Εγκατάστασης ώστε να κατανοήσετε πλήρως τον ορθό τρόπο εγκατάστασης και λειτουργίας της συσκευής.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και φυλάξτε το παρόν Εγχειρίδιο Οδηγιών Χρήσης / Εγκατάστασης για μελλοντική αναφορά.

Επισκόπηση Προϊόντος

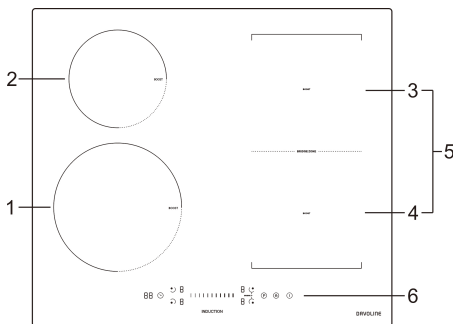
Κάτοψη

IND 7204



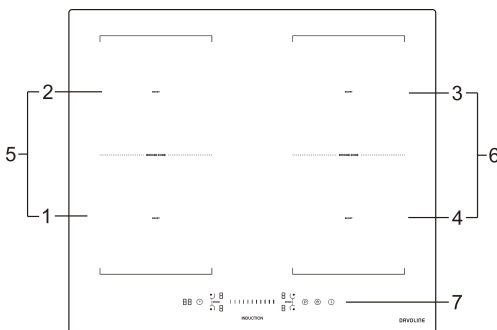
1. Μεγ. ζώνη 2300 / 3000 W
2. Μεγ. ζώνη 1200 / 1500 W
3. Μεγ. ζώνη 1800 / 2100 W
4. Μεγ. ζώνη 1200 / 1500 W
5. Πίνακας ελέγχου

IND FLEXI-1 7204



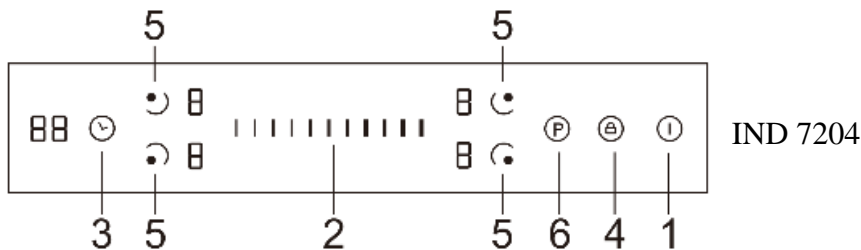
1. Μεγ. ζώνη 1800 / 2100 W
2. Μεγ. ζώνη 1200 / 1500 W
3. Μεγ. ζώνη 1800 / 2100 W
4. Μεγ. ζώνη 1800 / 2100 W
5. Μεγ. ζώνη 3000 / 3600 W
6. Πίνακας ελέγχου

IND FLEXI-2 7204

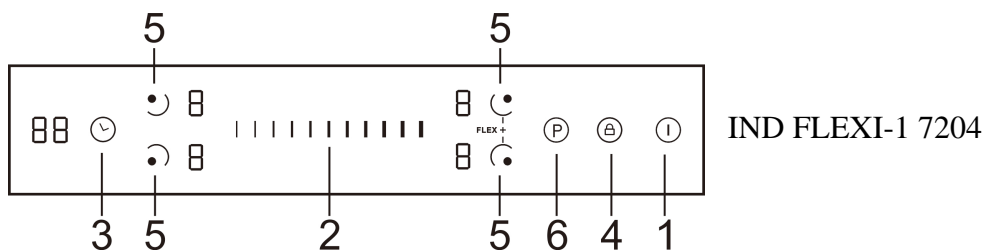


1. Μεγ. ζώνη 1800 / 2100 W
2. Μεγ. ζώνη 1800 / 2100 W
3. Μεγ. ζώνη 1800 / 2100 W
4. Μεγ. ζώνη 1800 / 2100 W
5. Μεγ. ζώνη 3000 / 3600 W
6. Μεγ. ζώνη 3000 / 3600 W
7. Πίνακας ελέγχου

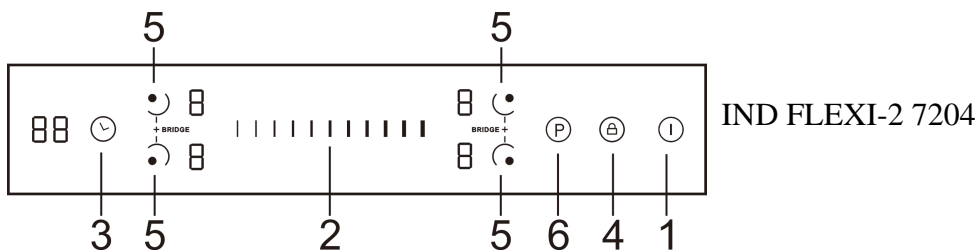
Πίνακας Ελέγχου



IND 7204



IND FLEXI-1 7204



IND FLEXI-2 7204

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Διακόπτης ON/OFF | 4. Κλείδωμα παιδικής ασφαλείας |
| 2. Επιλογή επιπέδου ισχύος | 5. Επιλογή ζώνης θέρμανσης, Γέφυρα / Ευέλικτη ζώνη |
| 3. Ρύθμιση χρονοδιακόπτη | 6. Διακόπτης boost (ενίσχυσης) |

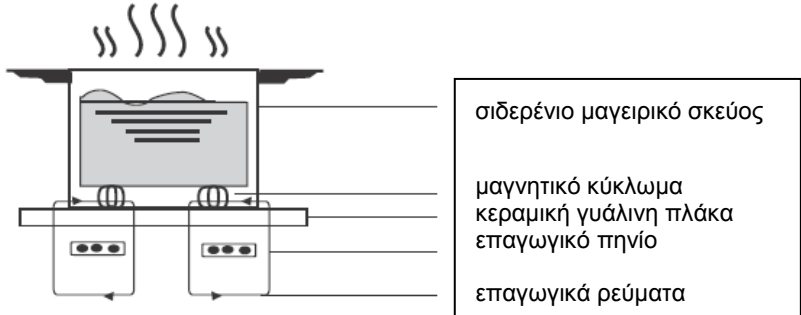
Πληροφορίες Προϊόντος

Η επαγωγική εστία μπορεί να ανταποκριθεί σε πολλά διαφορετικά είδη μαγειρικών απαιτήσεων και διαφορετικές κουζίνες, χάρη στην ηλεκτρική θέρμανση μέσω αντιστάσεως, τον μικρο-αυτοποιημένο έλεγχο και την επιλογή πολλαπλής ισχύος, που καθιστούν τη συσκευή αυτή τη βέλτιστη επιλογή για τις σύγχρονες οικογένειες.

Η επαγωγική εστία προσανατολίζεται στις απαιτήσεις του πελάτη και υιοθετεί εξατομικευμένο σχεδιασμό. Η εστία παρέχει ασφαλή και αξιόπιστη απόδοση, κάνοντας άνετη την καθημερινότητά σας και επιτρέποντάς σας να απολαύσετε πλήρως τις χαρές της ζωής.

Λίγα Λόγια για τη Μαγειρική σε Επαγωγική Εστία

Η μαγειρική σε επαγωγικές εστίες αποτελεί μία ασφαλή, προηγμένη, αποδοτική και οικονομική τεχνολογία μαγειρικής. Λειτουργεί μέσω ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων που μεταφέρουν θερμότητα απευθείας στο μαγειρικό σκεύος και όχι έμμεσα μέσω θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Το γυαλί θερμαίνεται μόνο εξαιτίας της θέρμανσης του μαγειρικού σκεύους.

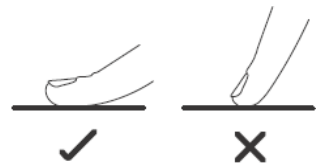


Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα Επαγωγική σας Εστία

- Διαβάστε τον παρόντα οδηγό, επιστώντας ιδιαίτερη προσοχή στην ενότητα «Προειδοποιήσεις Ασφαλείας».
- Αφαιρέστε οποιαδήποτε προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να παραμένει επί της επαγωγικής σας εστίας.


Χρήση των Χειριστηρίων Αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, συνεπώς δεν απαιτείται η εφαρμογή πίεσης.
- Χρησιμοποιείτε τη στρογγυλή βάση του δακτύλου σας, και όχι το άκρο του.
- Κάθε φορά που ένα άγγιγμα γίνεται αντιληπτό και καταχωρείται από τη συσκευή, θα ακούγεται ένα χαρακτηριστικό ηχητικό σήμα («μπιπ»).
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν καλύπτονται από κανενός είδους αντικείμενο (π.χ. μαγειρικό σκεύος ή πανί). Ακόμη και μία λεπτή στρώση νερού μπορεί να δυσκολέψει τη λειτουργία των χειριστηρίων.



Επιλογή των κατάλληλων Μαγειρικών Σκευών



- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για μαγειρική σε επαγωγική εστία. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε εάν τα μαγειρικά σκεύη σας είναι κατάλληλα διεξάγοντας τη δοκιμή του μαγνήτη: μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους· εάν ο μαγνήτης έλκεται από το σκευός, τότε το σκευός είναι κατάλληλο για χρήση σε επαγωγική εστία.
- Στην περίπτωση που δεν διαθέτετε μαγνήτη:
 - Τοποθετήστε λίγο νερό μέσα στο σκευός που θέλετε να ελέγξετε.
 - Ακολουθήστε τα βήματα της ενότητας «Έναρξη μαγειρικής».
 - Εάν η ένδειξη  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό ζεσταίνεται, το σκευός είναι κατάλληλο.
- Τα μαγειρικά σκεύη που είναι κατασκευασμένα από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα αντικείμενα.

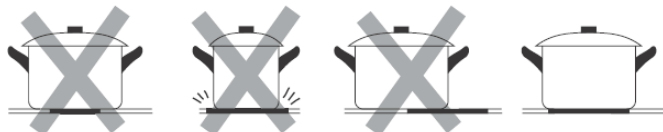


Μέγεθος καυστήρα (mm)	Ελάχιστο μέγεθος μαγειρικού σκεύους (διάμετρος/mm)
160	120
180	140
210	180
210*180	160
Flexi210*390/Bridge180*380	250/240

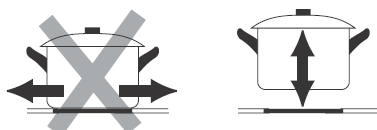
Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με ακανόνιστες επιφάνειες ή κοίλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του μαγειρικού σας σκεύους είναι ομαλή, εφάπτεται κατάλληλα στο γυαλί και είναι ίδιου μεγέθους με τη θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος. Τοποθετείτε πάντα το μαγειρικό σκευός στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.




Ανασηκώνετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη από την επαγωγική εστία – αποφύγετε να τα σύρετε επάνω στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να χαράξουν το γυαλί.



Χρήση της Επαγωγικής σας Εστίας

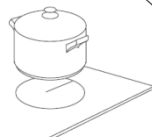
Έναρξη μαγειρικής

- Με την ενεργοποίηση της συσκευής, ο βομβητής ηχεί μία φορά («μπιπ»), όλοι οι δείκτες ανάβουν για 1 δευτερόλεπτο και στη συνέχεια σβήνουν, υποδεικνύοντας ότι η εστία έχει τεθεί σε κατάσταση αναμονής.

1. Αγγίξτε τον διακόπτη ON/OFF . Όλοι οι δείκτες εμφανίζουν την ένδειξη «-».



2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι αμφοτέρα καθαρά και στεγνά.

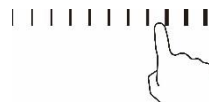


3. Αγγίξτε το χειριστήριο ελέγχου της ζώνης θέρμανσης· μία ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

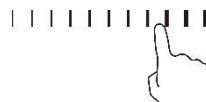
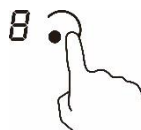


4. Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμοκρασίας αγγίζοντας το χειριστήριο ελέγχου επιπέδου ισχύος.

- Εάν δεν επιλέξετε μία ρύθμιση θερμοκρασίας εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα πρέπει, στην περίπτωση αυτή, να ξεκινήσετε εκ νέου από το βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος ολισθαίνοντας το δάχτυλό σας στο χειριστήριο επιλογής επιπέδου ισχύος. Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «0».



3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας τον διακόπτη ON/OFF.



4. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες.

Η ένδειξη «H» υποδεικνύει ποιες ζώνες μαγειρέματος είναι υπερβολικά θερμές στην αφή. Θα εξαφανιστεί όταν η θερμοκρασία της επιφάνειας έχει πέσει σε ασφαλή επίπεδα. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας: στην περίπτωση που θέλετε να θερμάνετε και άλλα σκεύη, χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμη ζεστή.

Χρήση της λειτουργίας Boost (Ενίσχυσης)

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Boost

1. Επιλέξτε τη ζώνη με λειτουργία boost.



2. Αγγίζοντας το χειριστήριο booster, «P», ο δείκτης επιπέδου ισχύος εμφανίζει την ένδειξη «P».



• Εάν πέσετε ξανά το χειριστήριο booster, θα μεταβεί στη λειτουργία Twin Boost, και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «d».

Διακοπή λειτουργίας Boost

1. Επιλέξτε τη ζώνη με λειτουργία boost.



2. Αγγίξτε το χειριστήριο booster «P» ή επιλέξτε το χειριστήριο επιπέδου ισχύος για να διακόψετε τη λειτουργία Boost, και επιλέξτε το επίπεδο που θέλετε να ορίσετε.



ή



• Η λειτουργία Boost μπορεί να διαρκέσει μόνο 5 λεπτά, και μετά το πέρας αυτών, η ζώνη θα μεταβεί αυτόματα στο επίπεδο 9.

Χρήση της λειτουργίας Ζώνης Γέφυρας / Ευέλικτης Ζώνης

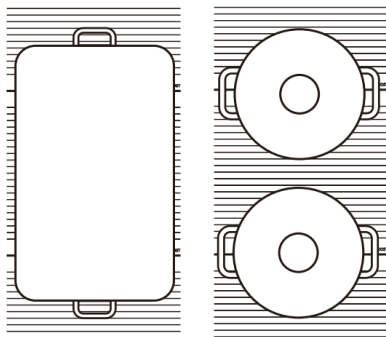
Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε ως μία ενιαία ζώνη είτε ως δύο ανεξάρτητες ζώνες, ανάλογα με τις ανάγκες μαγειρέματος κάθε περίπτωσης.

Αποτελείται από δύο ανεξάρτητους επαγωγικούς μαγνήτες που μπορούν να ελέγχονται ξεχωριστά. Όταν λειτουργεί η ενωμένη ζώνη, ενεργοποιείται μόνο το μέρος που καλύπτεται από το σκεύος.

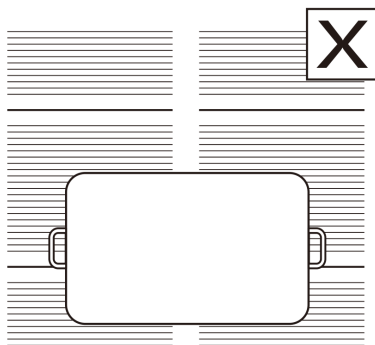
Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο στις ζώνες μαγειρέματος 3# και 4# για το μοντέλο IND FLEXI-1 7204.

Για το μοντέλο IND FLEXI-2 7204, η λειτουργία μπορεί να εφαρμοστεί στις ζώνες 1#-2# και 3#-4#.

Για να διασφαλιστεί η σωστή ανίχνευση του σκεύους και η ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, τοποθετήστε το σκεύος σωστά στο κέντρο της ζώνης.



Μία εστία με περισσότερες από μία Ζώνες Γέφυρας/Ευέλικτες Ζώνες — δεν συνιστάται η ταυτόχρονη χρήση πολλαπλών ζωνών για ένα μόνο σκεύος.



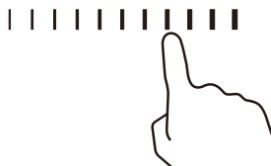
Ενεργοποίηση της λειτουργίας Ζώνης Γέφυρας / Ευέλικτης Ζώνης

1. Για να ενεργοποιήσετε τη Ζώνη Γέφυρας/Ευέλικτη Ζώνη ως μία ενιαία μεγάλη ζώνη, πατήστε ταυτόχρονα το μπροστινό αριστερό + πίσω αριστερό ή το μπροστινό δεξί + πίσω δεξί, ανάλογα με την πλευρά που θέλετε να ενεργοποιήσετε.



2. Θα ακουστεί ένας ηχητικός τόνος (μπιπ), και η αντίστοιχη ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

3. Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε.

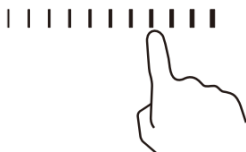


Ακύρωση της λειτουργίας Ζώνης Γέφυρας / Ευέλικτης Ζώνης

1. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία Ζώνης Γέφυρας/Ευέλικτης Ζώνης, πατήστε ξανά ταυτόχρονα το μπροστινό αριστερό + πίσω αριστερό ή το μπροστινό δεξί + πίσω δεξί, ανάλογα με την πλευρά που θέλετε να απενεργοποιήσετε. Εναλλακτικά, πατήστε απευθείας την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος.



2. Η ρύθμιση ισχύος λειτουργεί όπως σε οποιαδήποτε άλλη κανονική ζώνη.



Κλειδώμα των Χειριστηρίων Ελέγχου

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια ελέγχου ώστε να αποτρέψετε την ακούσια χρήση τους (για παράδειγμα, τη μη ηθελημένη ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος από παιδιά).
- Όταν τα χειριστήρια ελέγχου είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από τον

διακόπτη ON/OFF είναι απενεργοποιημένα.

Κλειδωμα των χειριστηρίων ελέγχου

Αγγίξτε το χειριστήριο ελέγχου κλειδώματος των πλήκτρων **Ο-Π**. Ο δείκτης του χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη «Lo».

Ξεκλείδωμα των χειριστηρίων ελέγχου

1. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο ελέγχου κλειδώματος πλήκτρων **Ο-Π** για 3 δευτερόλεπτα.
3. Μπορείτε τώρα να συνεχίσετε με τη χρήση της επαγωγικής σας εστίας.



Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια, εκτός από τον διακόπτη ON/OFF. Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την εστία με τον διακόπτη ON/OFF σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε πρώτα την επαγωγική εστία για την αμέσως επόμενη χρήση.

Προειδοποίηση Εναπομένουσας Θερμότητας

Όταν η επαγωγική εστία έχει λειτουργήσει για ορισμένο χρονικό διάστημα, θα υπάρξει, κατόπιν της απενεργοποίησής της, κάποια εναπομένουσα θερμότητα. Θα εμφανιστεί η ένδειξη «H» ως προειδοποίηση, ώστε να μην έρθετε σε επαφή με τη συγκεκριμένη εστία.

Αυτόματη Απενεργοποίηση

Το χαρακτηριστικό ασφαλείας της επαγωγικής εστίας είναι η αυτόματη απενεργοποίηση. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται σε περίπτωση που ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μία ζώνη μαγειρέματος. Οι προκαθορισμένοι χρόνοι τερματισμού λειτουργίας εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

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

Χρήση του Χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως απλό χρονομετρητή. Στην περίπτωση αυτή, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος με τη λήξη του καθορισμένου χρόνου.

- Μπορείτε να τον ορίσετε ως χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης, για την απενεργοποίηση μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος με τη λήξη του καθορισμένου χρόνου.

Χρήση του Χρονοδιακόπτη ως Χρονομετρητή

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη και το πλήκτρο επιλογής ζώνης είναι απενεργοποιημένο (η ένδειξη ζώνης «-» δεν αναβοσβήνει).

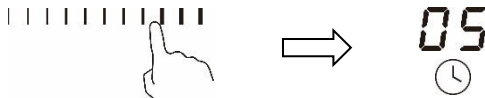
Σημείωση: Μπορείτε να ορίσετε τη λειτουργία χρονομετρητή πριν ή μετά την ολοκλήρωση της ρύθμισης ισχύος ζώνης μαγειρέματος.



2. Κατά το άγγιγμα του χειριστηρίου ελέγχου του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη «00» θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και η ένδειξη «0» θα αναβοσβήσει.



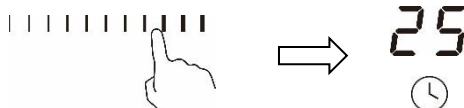
3. Ορίστε τον επιθυμητό χρόνο αγγίζοντας τις ενδείξεις «+» και «-» (π.χ. 5).



4. Αγγίζοντας ξανά το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη, θα αναβοσβήσει η ένδειξη «0».



5. Ορίστε τον επιθυμητό χρόνο αγγίζοντας τις ενδείξεις «+» και «-» (π.χ. 2). Στο παράδειγμα του σχήματος, ο χρονοδιακόπτης έχει οριστεί στα 25 λεπτά.



6. Μόλις ρυθμιστεί ο επιθυμητός χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει αμέσως την αντίστροφη μέτρηση. Ο χρόνος που απομένει θα εμφανιστεί στην οθόνη.

7. Ο βομβητής θα ηχήσει («μπιπ») για 30 δευτερόλεπτα και θα εμφανιστεί η ένδειξη χρονοδιακόπτη «- -» με την ολοκλήρωση του καθορισμένου χρόνου.

- -

Χρήση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία επιθυμείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.



2. Κατά το άγγιγμα του χειριστηρίου ελέγχου του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη «00» θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, και η ένδειξη «0» θα αναβοσβήσει.



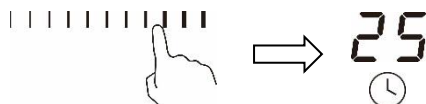
3. Ορίστε τον επιθυμητό χρόνο αγγίζοντας τις ενδείξεις «+» και «-» (π.χ. 5).



4. Αγγίζοντας ξανά το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη, θα αναβοσβήσει η ένδειξη «0».



5. Ορίστε τον επιθυμητό χρόνο ολισθαίνοντας το δάχτυλό σας επί του χειριστηρίου ολίσθησης ή αγγίζοντας τις ενδείξεις «+» και «-» (π.χ. 2). Στο παράδειγμα του σχήματος, ο χρονοδιακόπτης έχει οριστεί στα 25 λεπτά.



6. Μόλις οριστεί ο επιθυμητός χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει αμέσως την αντίστροφη μέτρηση. Ο χρόνος που απομένει θα εμφανιστεί στην οθόνη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Θα εμφανιστεί μία κόκκινη κουκκίδα στην κάτω δεξιά γωνία της ένδειξης επιπέδου ισχύος που υποδεικνύει την επιλογή μίας ζώνης.

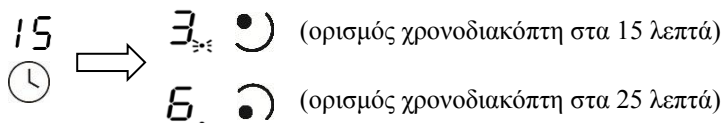
7. Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος που έχει οριστεί στον χρονομετρητή, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Σημείωση: Άλλες ζώνες μαγειρέματος που ενεργοποιήθηκαν προηγουμένως, θα

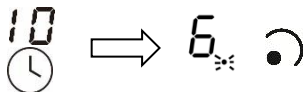
συνεχίσουν να λειτουργούν κανονικά.

Στην περίπτωση που ο χρονοδιακόπτης έχει οριστεί για περισσότερες από μία ζώνες:

1. Κατά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για πολλές ζώνες μαγειρέματος, εμφανίζονται κόκκινες κουκίδες που υποδεικνύουν τις αντίστοιχες ζώνες μαγειρέματος. Η χρονομέτρηση του καθορισμένου χρόνου θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης θα αναβοσβήσει.



2. Με τη λήξη της αντίστροφης μέτρησης του χρονομετρητή, η αντίστοιχη ζώνη θα απενεργοποιηθεί. Στη συνέχεια θα εμφανιστεί η ένδειξη της νέας χρονομέτρησης και θα αναβοσβήσει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης.



Σημείωση: Αγγίζοντας το χειριστήριο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης, η αντίστοιχη καθορισμένη χρονομέτρηση θα εμφανιστεί στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Διακοπή του χρονοδιακόπτη

1. Αγγίξτε το χειριστήριο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία επιθυμείτε να διακόψετε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη.



2. Κατά το άγγιγμα του χειριστηρίου χρονοδιακόπτη, η ένδειξη θα αναβοσβήσει.



3. Ολισθαίνοντας το δάχτυλό σας επί του χειριστηρίου ολίσθησης ή αγγίζοντας την ένδειξη «-» ώστε να ορίσετε τον χρονοδιακόπτη στο «00», η λειτουργία του χρονοδιακόπτη θα διακοπεί.

Οδηγίες Μαγειρικής



Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά το τηγάνισμα, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ειδικά στην περίπτωση που χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Boost. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος θα αναφλέγονται αυθόρμητα και ενδέχεται να παρουσιαστεί σοβαρός κίνδυνος πυρκαγιάς.

Συμβουλές Μαγειρικής

- Μόλις το φαγητό φτάσει σε σημείο βρασμού, μειώστε τη θερμοκρασία της εστίας από το πλήκτρο ρύθμισης ισχύος.
- Η χρήση καπακιού μειώνει τους χρόνους μαγειρέματος και εξοικονομεί ενέργεια, διατηρώντας την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρών ή λίπους για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας και μειώστε το επίπεδο ισχύος μόλις θερμανθούν επαρκώς τα τρόφιμα.

Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο πραγματοποιείται κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85 °C, μόλις ξεκινήσουν να δημιουργούνται περιστασιακά φυσαλίδες στην επιφάνεια του μαγειρικού υγρού. Είναι το μυστικό για νόστιμες σούπες και τρυφερά μαγειρευτά, καθώς αναπτύσσονται οι γεύσεις χωρίς να μαγειρεύεται υπερβολικά το φαγητό. Σάλτσες με βάση το αυγό και σάλτσες δεμένες με αλεύρι θα πρέπει, επίσης, να μαγειρεύονται κάτω από το σημείο βρασμού.
- Ορισμένες εργασίες, συμπεριλαμβανομένου του μαγειρέματος ρυζιού με τη μέθοδο απορρόφησης, ενδέχεται να απαιτούν θερμοκρασία υψηλότερη από το ελάχιστο επίπεδο ρύθμισης ισχύος, ώστε να εξασφαλιστεί το σωστό μαγείρεμα των τροφίμων στον συνιστώμενο χρόνο.

Ψήσιμο μπριζόλας

Για να μαγειρέψετε ζουμερές και νόστιμες μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
2. Ζεστάνετε ένα τηγάνι με βαριά βάση.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε μια μικρή ποσότητα λαδιού στο ζεστό τηγάνι και στη συνέχεια τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος.
4. Γυρίστε την μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος θα εξαρτηθεί από το πάχος της μπριζόλας και από τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος. Οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν, και κυμαίνονται μεταξύ 2-8 λεπτών ανά πλευρά. Πιέστε την μπριζόλα για να υπολογίσετε πόσο ψημένη είναι -όσο πιο σφιχτή την αισθάνεστε, τόσο πιο «καλοψημένη» θα είναι.
5. Τοποθετήστε την μπριζόλα σε μία ζεστή πιατέλα για λίγα λεπτά μετά το μαγείρεμα, ώστε να της επιτρέψετε να ξεκουραστεί και να μαλακώσει πριν το σερβίρισμα.

Για γρήγορο τηγάνισμα σε δυνατή φωτιά (stir-frying)

1. Επιλέξτε ένα γουόκ ή ένα μεγάλο τηγάνι με επίπεδη βάση, συμβατό με κεραμικές εστίες.
2. Προετοιμάστε και έχετε δίπλα σας όλα τα απαραίτητα υλικά και τον εξοπλισμό που θα σας χρειαστεί. Το μαγείρεμα σε δυνατή φωτιά (stir-frying) είναι κατεξοχήν γρήγορη διαδικασία. Στην περίπτωση που μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε τα τρόφιμα σε αρκετές ξεχωριστές μικρότερες μερίδες.
3. Προθερμάνετε ελαφρώς το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, τοποθετήστε το στην άκρη και διατηρήστε το ζεστό.
5. Τηγανίστε σε δυνατή φωτιά τα λαχανικά ανακατεύοντας συνέχεια. Όταν τα λαχανικά είναι ζεστά αλλά ακόμη τραγανά, χαμηλώστε τη θερμοκρασία στη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε ξανά το κρέας στο τηγάνι και στη συνέχεια προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε με προσοχή τα υλικά ώστε να βεβαιωθείτε ότι θερμαίνονται ομοιόμορφα.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ρυθμίσεις Θερμοκρασίας

Ρύθμιση θερμοκρασίας	Καταλληλότητα
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• ελαφρύ ζέσταμα για μικρές ποσότητες τροφίμων• λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τροφίμων που καίγονται εύκολα• ελαφρύ σιγοβράσιμο• αργό ζέσταμα
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• αναθέρμανση• γρήγορο σιγοβράσιμο• μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• κρέπες/τηγανίτες
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• σοτάρισμα• μαγείρεμα ζυμαρικών
9	<ul style="list-style-type: none">• γρήγορο τηγάνισμα σε δυνατή φωτιά (stir-frying)• ψήσιμο σε δυνατή φωτιά• βράσιμο σούπας• βράσιμο νερού

Φροντίδα και Καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί λεκέδες στο γυαλί (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες τροφίμων ή μη ζαχαρωδών υγρών επάνω στο γυαλί)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό κεραμικής εστίας ενώ το γυαλί παραμένει ακόμη ζεστό (αλλά όχι καυτό!). 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε την επιφάνεια με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ενεργοποιήστε ξανά την επαγωγική εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> • Όταν η τροφοδοσία της εστίας είναι απενεργοποιημένη, δεν θα εμφανίζεται ένδειξη «θερμής επιφάνειας», αλλά η ζώνη μαγειρέματος ενδέχεται να είναι ακόμα καυτή! Χειριστείτε τη συσκευή με ιδιαίτερη προσοχή. • Τα συρμάτινα σφουγγαράκια βαριάς χρήσης, ορισμένα νύλον συρμάτινα σφουγγαράκια και σκληρά διαβρωτικά καθαριστικά μέσα ενδέχεται να χαράξουν το γυαλί. Διαβάστε πάντα τις ετικέτες των προϊόντων για να βεβαιωθείτε ότι το καθαριστικό ή το συρμάτινο σφουγγάρι είναι κατάλληλα για τη συγκεκριμένη χρήση. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην επιφάνεια της εστίας: ενδέχεται να δημιουργηθούν λεκέδες στο γυαλί.
Λεκέδες από ξεχειλίσμα λόγω βρασμού, λιωμένα υλικά και καυτά ζαχαρώδη υγρά στο γυαλί	<p>Αφαιρέστε τους λεκέδες αυτούς αμέσως με μία σπάτουλα ή ξύστρα κατάλληλη για γυάλινες κεραμικές επαγωγικές εστίες, με ιδιαίτερη όμως προσοχή στις καυτές επιφάνειες των ζωνών μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία από τον κεντρικό διακόπτη. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και ξύστε τον λεκέ ή τη διαρροή προς μια κρύα περιοχή της εστίας. 3. Καθαρίστε τον λεκέ ή το υγρό με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 και 4 για «Καθημερινούς λεκέδες στο γυαλί» όπως περιγράφονται παραπάνω. 	<ul style="list-style-type: none"> • Αφαιρέστε τους λεκέδες από λιωμένα υλικά, ζαχαρώδη τρόφιμα και υγρά όσο το δυνατόν συντομότερα. Σε περίπτωση που αφεθούν και κρυσώσουν στη γυάλινη επιφάνεια, ενδέχεται να είναι έπειτα δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμη και να προκληθεί μόνιμη βλάβη στην επιφάνεια του γυαλιού. • Κίνδυνος κοπή: όταν αποσύρεται το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα μίας ξύστρας είναι εξαιρετικά αιχμηρή. Χρησιμοποιείτε με μεγάλη προσοχή και φυλάσσετε πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
Λεκέδες στα χειριστήρια αφής	<ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία. 2. Μουλιάστε τον λεκέ. 3. Σκουπίστε την περιοχή των χειριστηρίων αφής με ένα καθαρό νωπό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή με χαρτί κουζίνας. 5. Ενεργοποιήστε ξανά την επαγωγική εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> • Η επαγωγική εστία ενδέχεται να ηχίσει («μπιπ») και να απενεργοποιηθεί αυτόματα και τα χειριστήρια αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν όσο παραμένει επάνω τους υγρό. Βεβαιωθείτε ότι σκουπίζετε και στεγνώνετε προσεκτικά την περιοχή ελέγχου αφής, προτού ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

Οδηγίες και Συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι πρέπει να κάνετε
Η επαγωγική εστία δεν ενεργοποιείται.	Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Στην περίπτωση που έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα χειριστήρια ελέγχου είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της Επαγωγικής σας Εστίας» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής παρουσιάζουν δυσκολία κατά τον χειρισμό.	Ενδέχεται να υπάρχει μία λεπτή στρώση νερού πάνω στα χειριστήρια ή να χρησιμοποιείτε το άκρο του δακτύλου σας για το άγγιγμα των χειριστηρίων αφής.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των χειριστηρίων ελέγχου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη στρογγυλή βάση του δακτύλου σας κατά το άγγιγμα των χειριστηρίων.
Το γυαλί παρουσιάζει χαρακιές.	Μαγειρικά σκεύη με τραχιά άκρα. Χρήση ακατάλληλων, διαβρωτικών συρμάτινων σφουγγαριών ή καθαριστικών προϊόντων.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή των κατάλληλων Μαγειρικών Σκευών». Αντρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και Καθαρισμός».
Ορισμένα μαγειρικά σκεύη παράγουν ήχους κροταλισματος ή κρότου.	Αυτό ενδέχεται να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σας σκευών (στρώσεις διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά)	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν υποδεικνύει βλάβη.
Η επαγωγική εστία παράγει ένα χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία μαγειρέματος σε επαγωγική εστία.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να ελαττωθεί ή να εξαφανιστεί εντελώς όταν μειώσετε τη θερμοκρασία της εστίας.
Η επαγωγική εστία παράγει ήχο ανεμιστήρα.	Ένας ανεμιστήρας ψύξης ενσωματωμένος στην επαγωγική σας εστία έχει ενεργοποιηθεί για να αποτρέψει την υπερθέρμανση του ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ενδέχεται να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν απαιτείται καμία ενέργεια. Μην διακόπτετε την παροχή ρεύματος της επαγωγικής εστίας από τον κεντρικό διακόπτη ενώ ο ανεμιστήρας είναι σε λειτουργία.

<p>Τα μαγειρικά σκεύη δεν θερμαίνονται και δεν εμφανίζονται στην οθόνη.</p>	<p>Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το μαγειρικό σκεύος επειδή δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε επαγωγικές εστίες. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το μαγειρικό σκεύος επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο κέντρο της εστίας.</p>	<p>Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μαγειρική σε επαγωγικές εστίες. Αντρέξτε στην ενότητα «Επιλογή των κατάλληλων Μαγειρικών Σκευών». Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της εστίας και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.</p>
<p>Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ηχεί ένα ηχητικό σήμα και ένας κωδικός σφάλματος παρουσιάζεται στην οθόνη (ο οποίος τυπικά εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη)</p>	<p>Τεχνική βλάβη.</p>	<p>Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς σφάλματος που εμφανίζονται στην οθόνη, αποσυνδέστε την επαγωγική εστία από την τροφοδοσία ρεύματος κλείνοντας τον κεντρικό διακόπτη και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.</p>

Εμφάνιση Βλάβης και Έλεγχος

Στην περίπτωση εμφάνισης καποιας ανωμαλίας στη λειτουργία της, η επαγωγική εστία θα τεθεί αυτόματα σε κατάσταση προστασίας και θα εμφανίσει αντίστοιχους κωδικούς προστασίας στην οθόνη:

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι πρέπει να κάνετε
E4/E5	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας	Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E7/E8	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT.	Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E2/E3	Ανώμαλη τάση τροφοδοσίας	Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος είναι φυσιολογική. Ενεργοποιήστε την εστία μόνον αφού αποκατασταθεί η φυσιολογική τροφοδοσία ρεύματος.
E6/E9	Κακή θερμική ακτινοβολία επαγωγικής εστίας	Πραγματοποιήστε επανεκκίνηση της συσκευής μόνον αφού κρυώσει η επαγωγική εστία.

Τα παραπάνω αποτελούν τις εκδηλώσεις και τον έλεγχο κοινών βλαβών.

Παρακαλούμε μην αποσυναρμολογείτε μόνοι σας τη μονάδα, για την αποφυγή τυχόν κινδύνων και πρόκλησης βλαβών στην επαγωγική εστία.

Τεχνικές Προδιαγραφές

Επαγωγική Εστία	IND 7204/IND FLEXI-1 7204/IND FLEXI-1 7204
Ζώνες Μαγειρέματος	4 Ζώνες
Τάση Τροφοδοσίας	220-240V ~ 50/60Hz
Εγκατεστημένη Ηλεκτρική Ισχύς	7200 W
Μέγεθος Προϊόντος D×W×H (mm)	590×520×58
Διαστάσεις Εντοιχιισμού A×B (mm)	560×490

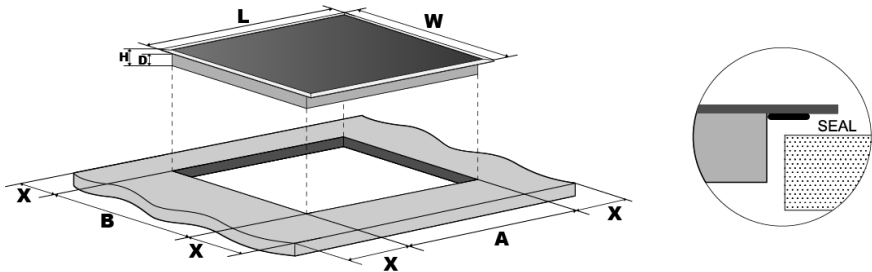
Το βάρος και οι διαστάσεις δίδονται κατά προσέγγιση. Καθώς προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ορισμένες προδιαγραφές και σχέδια ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Εγκατάσταση

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

- Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που υποδεικνύονται στο σχεδιάγραμμα.
- Για τους σκοπούς της εγκατάστασης και της χρήσης, πρέπει να διατηρείται χώρος τουλάχιστον 50 mm περιμετρικά της οπής.
- Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε ένα, ανθεκτικό στη θερμότητα, υλικό επιφάνειας εργασίας για την αποφυγή ευρύτερων παραμορφώσεων που ενδέχεται να προκληθούν από την ακτινοβολία θερμότητας της εστίας:

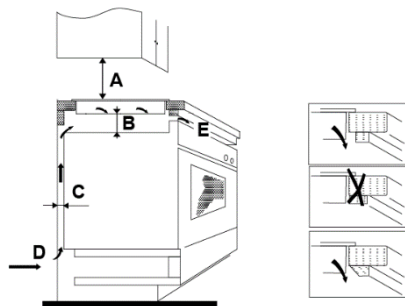
Προειδοποίηση: Το υλικό επιφάνειας εργασίας πρέπει να ενσωματώνει εμποτισμένο ξύλο ή άλλο μονωτικό υλικό.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
	590	520	58	54	560	490	50 min

Σε κάθε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η εστία διαθέτει καλό εξαερισμό και ότι η είσοδος και η έξοδος του αέρα είναι καθαρές και χωρίς φραγμούς. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία βρίσκεται σε καλή κατάσταση λειτουργίας, όπως φαίνεται παρακάτω.

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



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

Προτού εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

- Η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη και κανένα δομικό στοιχείο δεν παρεμβάλλεται ή επηρεάζει τις απαιτήσεις χώρου.
- Η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό.
- Σε περίπτωση που η εστία εγκαθίσταται πάνω από φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις πιστοποίησης και εξουσιοδότησης και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς.
- Ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την τροφοδοσία ρεύματος είναι ενσωματωμένος στη μόνιμη καλωδίωση και εγκατεστημένος σύμφωνα με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής διακένου αέρος 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάσης] εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτή τη μεταβολή των απαιτήσεων).
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη κατόπιν εγκατάστασης της εστίας.
- Συμβουλευτείτε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και τους κανονισμούς, σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την εγκατάσταση.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα στον καθαρισμό φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχων που περιβάλλουν την εστία.

Αφού εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

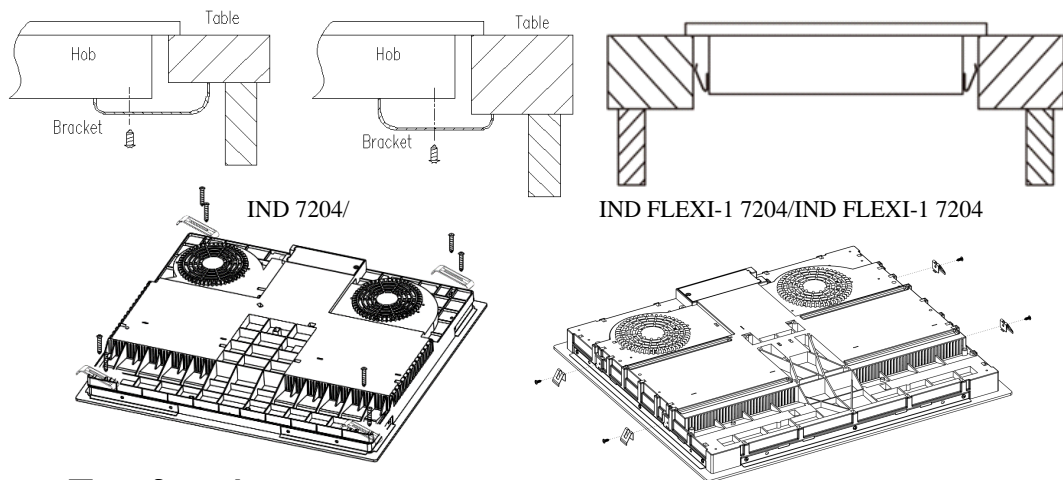
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσω των θυρών των ντουλαπιών ή των συρταριών.
- Υπάρχει επαρκής ροή καθαρού αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας.
- Στην περίπτωση που η εστία εγκατασταθεί πάνω από χώρο συρταριού ή ντουλαπιού, ένας φραγμός θερμικής προστασίας έχει εγκατασταθεί κάτω από τη βάση της εστίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη.

Πριν την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης

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

Τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης

- Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε μία σταθερή και ομαλή επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια ελέγχου που προεξέχουν από την εστία.
- Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας τέσσερις βραχίονες στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση.
- Ρυθμίστε τη θέση των βραχιόνων ώστε να ταιριάζουν στο πάχος της επιφάνειας εργασίας.

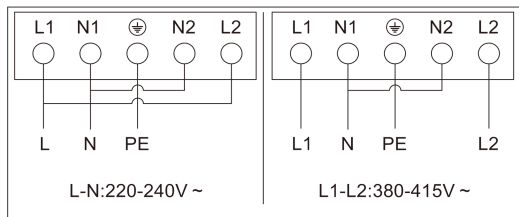


Προειδοποιήσεις

- Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Διαθέτουμε στην υπηρεσία σας ειδικούς επαγγελματίες. Παρακαλούμε μην επιχειρήσετε ποτέ να εκτελέσετε τη διαδικασία εγκατάστασης μόνοι σας.
- Η εστία δεν θα πρέπει να εγκαθίσταται πάνω από εξοπλισμό ψύξης, πλυντήρια πιάτων ή περιστροφικούς στεγνωτήρες.
- Η εστία πρέπει να εγκαθίσταται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η βέλτιστη θερμική ακτινοβολία για την ενίσχυση της αξιοπιστίας της.
- Ο τοίχος και η ζώνη επαγωγικής θερμότητας πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Για την αποφυγή τυχόν βλαβών, η διπλή στρώση και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση ατμοκαθαριστή.
- Η συγκεκριμένη κεραμική συσκευή μπορεί να συνδεθεί μόνο σε τροφοδοσία συστήματος που δεν ξεπερνά τα 0.427 ohm. Σε περίπτωση ανάγκης, συμβουλευτείτε την αρχή παροχής τροφοδοσίας για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τη σύνθετη αντίσταση του συστήματος.

Σύνδεση της εστίας στην παροχή ηλεκτρικής τροφοδοσίας

Η τροφοδοσία ρεύματος πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή με έναν διακόπτη μονοπολικού κυκλώματος. Η μέθοδος σύνδεσης απεικονίζεται παρακάτω.



- Σε περίπτωση που το καλώδιο είναι κατεστραμμένο ή χρειάζεται αντικατάσταση, η διαδικασία πρέπει να πραγματοποιηθεί από έναν εξειδικευμένο τεχνικό αντιπρόσωπο, με χρήση κατάλληλων εργαλείων, ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πρέπει να εγκατασταθεί ένας διακόπτης κυκλώματος πολλαπλών πόλων, με ελάχιστο διάκενο 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο υπεύθυνος τεχνικός εγκατάστασης θα πρέπει να διασφαλίσει την ορθή ηλεκτρική σύνδεση και τη συμβατότητά της με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν θα πρέπει να κάμπτεται ή να συμπιέζεται.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξειδικευμένους τεχνικούς.



ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Μην απορρίπτετε το παρόν προϊόν μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα. Τέτοιον τύπου απόβλητα απαιτούν ξεχωριστή συλλογή και ειδική επεξεργασία.

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη της συσκευής αυτής, συμβάλλετε στην πρόληψη οποιασδήποτε βλάβης προς το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που μπορεί να προκαλούνταν διαφορετικά, εάν η συσκευή απορρίπτονταν κατά λάθος τρόπο.

Το σύμβολο επί του προϊόντος υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπιστεί ως σύνθετες οικιακό απόρριμα. Πρέπει να μεταφερθεί σε ένα σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών ειδών.

Η συσκευή αυτή απαιτεί ειδική διάθεση αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον χειρισμό, την περισυλλογή και την ανακύκλωση του συγκεκριμένου προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις τοπικές σας αρχές, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από το οποίο προμηθευτήκατε το προϊόν.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον χειρισμό, την περισυλλογή και την ανακύκλωση του συγκεκριμένου προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις τοπικές σας αρχές, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από το οποίο προμηθευτήκατε το προϊόν.

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hobguards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, please refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

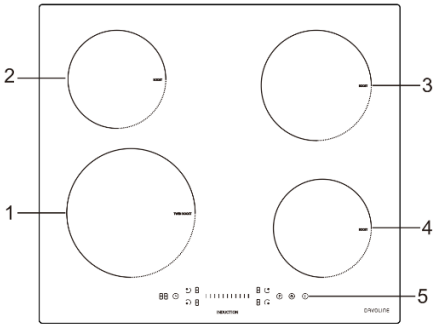
Congratulations on the purchase of your new hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

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

Product Overview

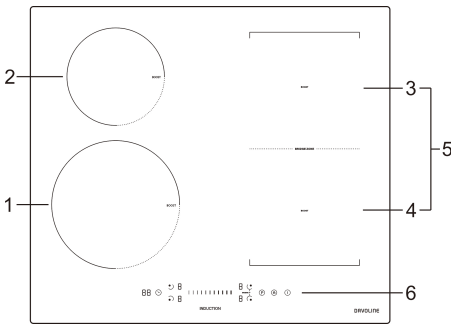
Top View

IND 7204



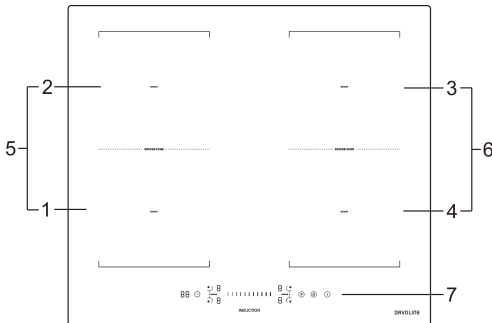
1. max. 2300 / 3000 W zone
2. max. 1200 / 1500 W zone
3. max. 1800 / 2100 W zone
4. max. 1200 / 1500 W zone
5. Control panel

IND FLEXI-1 7204

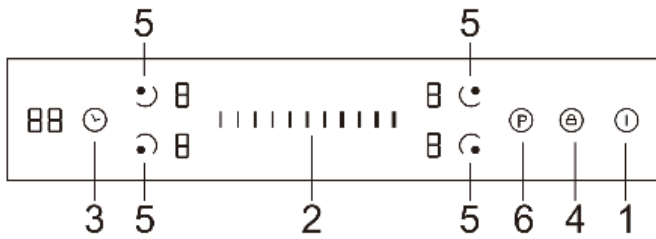


1. max. 1800 / 2100 W zone
2. max. 1200 / 1500 W zone
3. max. 1800 / 2100 W zone
4. max. 1800 / 2100 W zone
5. max. 3000 / 3600 W zone
6. Control panel

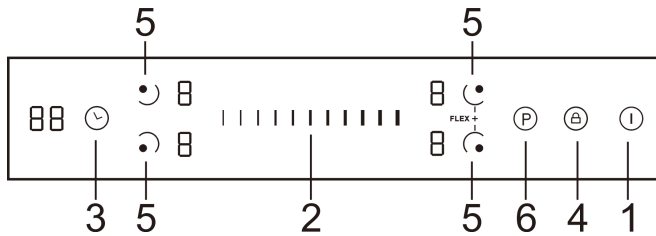
IND FLEXI-2 7204



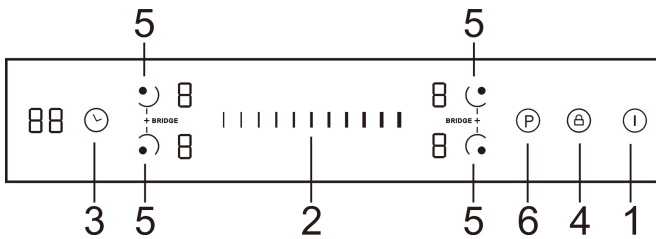
1. max. 1800 / 2100 W zone
2. max. 1800 / 2100 W zone
3. max. 1800 / 2100 W zone
4. max. 1800 / 2100 W zone
5. max. 3000 / 3600 W zone
6. max. 3000 / 3600 W zone
7. Control panel



IND 7204



IND FLEXI-1 7204



IND FLEXI-2 7204

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. ON/OFF switch | 4. Child lock |
| 2. Select power level | 5. Select heating zone, Flexi/Bridge zone |
| 3. Setting the timer | 6. Boost |

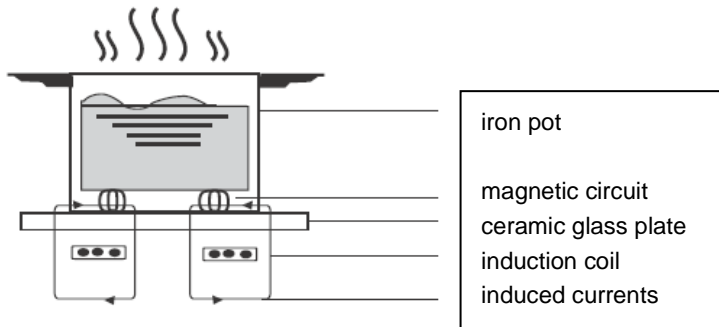
Product Information

The induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking

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

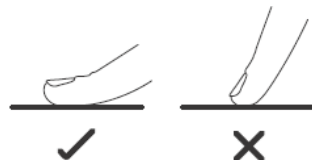


Before using your New Hob

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


Using the Touch Controls

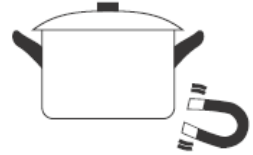
- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



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

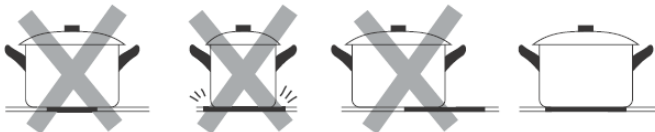


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140
210	180
210*180	160
Flexi210*390/Bridge180*380	250/240

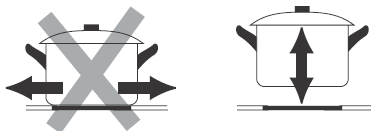
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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




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



Using your Hob

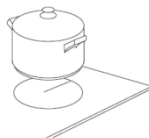
To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  switch. all the indicators show “-“



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.



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



4. Select a heat setting by touching the power level control.

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



When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by sliding the power level selection. Make sure the display shows "0".



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



4. Beware of hot surfaces

"H" will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear

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

Using Bridge/Flexi zone function

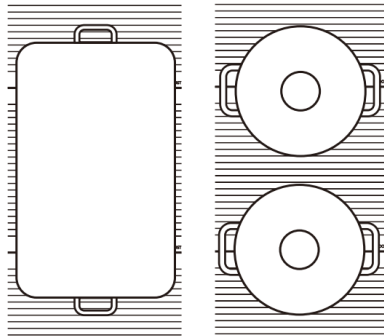
This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation.

It is made of two independent inductors that can be controlled separately.

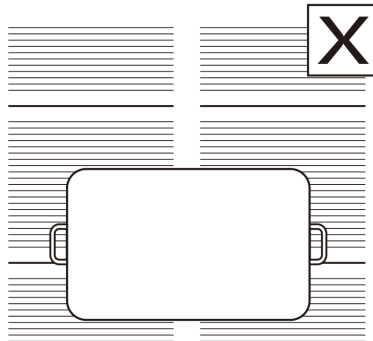
When the combined zone is working, only the zone covered by the cookware is activated.

This function only works on 3# and 4# cooking zones for model IND FLEXI-1 7204. Can work 1#-2#, 3#-4# cooking zones for model IND FLEXI-2 7204.

To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly center the cookware.



One hob with more than one Bridge/Flexi zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.



Activate Bridge/Flexi Zone Function

1. To activate the Bridge/Flexi area as a single big zone, press the front left + rear left or front right + rear right at the same time, depending on the side you want to activate.



2. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of Bridge/Flexi zone and the corresponding indicator will flash.

3. Select the power level you want to set.



Cancel Bridge/Flexi Zone Function

1. To cancel the Bridge/Flexi area as a single big zone, press the front left + rear left or front right + rear right at the same time on the side you want to cancel. Or press the cooking zone selection directly to cancel.



2. The power setting works the same as any other normal area.



Using Boost function

Activate the boost function

1. Select the zone with boost function.



2. Touching the booster key “P”, power level indication shows “P”.



- If you press the booster key again, it will go to Twin Boost function, display will show “d”.

Cancel Boost function

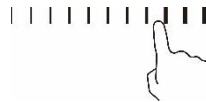
1. Select the zone with boost function.



2. Touching the booster key “P” or select the power level to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



or



- Boost function can last for 5 minutes and Twin boost function can last for 10 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.


Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock control . The timer indicator will show “Lo “.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for 3 seconds.
3. You can now start using your hob.



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

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication ‘-’ is not blinking).

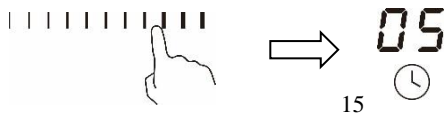
Note: You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.



2. Touch timer key, “00” will show in the timer display and “0” will blink.



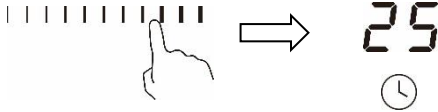
3. Set the time by touching “+”/“-”.(e.g.5)



4. Touch timer control again, then “0” will flash.



5. Set the time by touching “+”“-”, (e.g.2), now the timer you set is 25 minutes.



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

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



Using the timer to switch off one or more cooking zones

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



2. Touch timer control, the “00” will show in the timer display. And the “0” flashes.



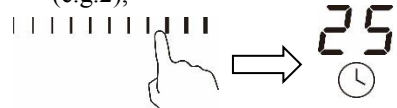
3. Set the time by touching “+”“-”.(e.g.5)



4. Touch timer control again, the “0” will flash.



5. Set the time by touching the slider control “+”“-” (e.g.2), now the timer you set is 25 minutes.



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

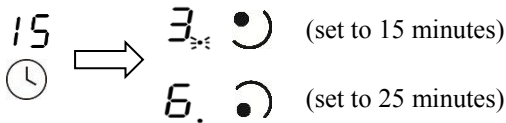
NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

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

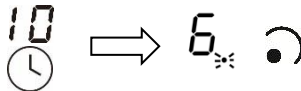
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



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



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

Cancelled the timer

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



2. Touching the timer control, the indicator will flash.



3. Touching the slider control “-” to set the timer to “00”, the timer is cancelled.

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

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

Care and Cleaning

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

Hints and Tips

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

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether powersupply is normal.Power on after the powersupply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after theinduction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Induction Hob	IND 7204/IND FLEXI-1 7204/IND FLEXI-2 7204
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

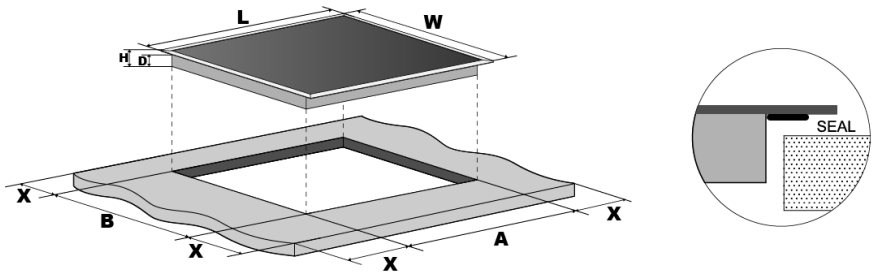
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

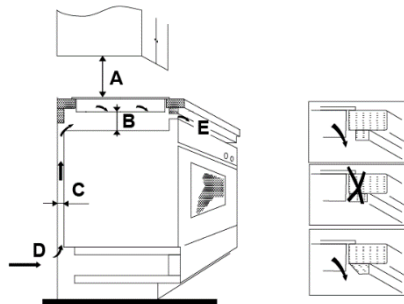
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
	590	520	58	54	560	490	50 min

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

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



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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

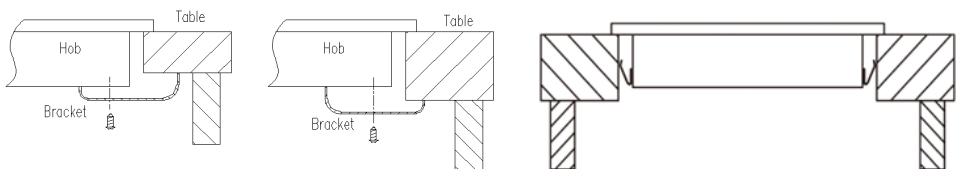
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

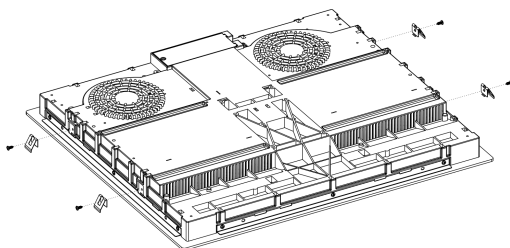
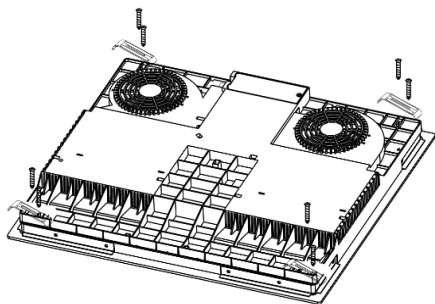
Before locating the fixing brackets

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

Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



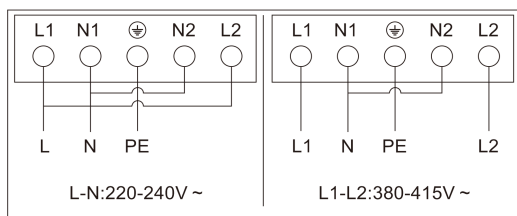


Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.

- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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

V 1.2