

ESTIA

Induction Diffuser Plate Instruction

Product Name:

Induction Diffuser Plate

Application Range:

The plate not only can use on induction cooker, but also can use on gas stove. The plate can transfer the heat from the induction cooker to the cookware, like cast iron pot, enamel pot, copper pot, coffee pot, stainless steel pot, aluminum pot and ceramic pot and so on. The plate can control the heat to your food, it distributes the heat evenly across the pot without overcooking.

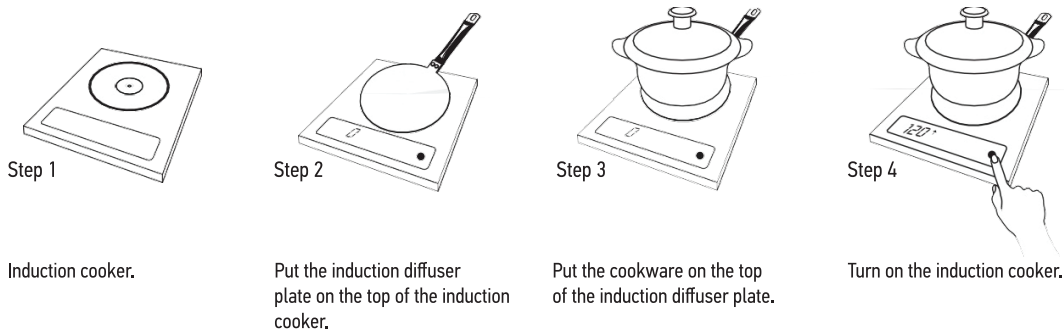
Attention:

1. Do not touch the plate when or after you using it. After turn off the induction cooker, the plate still has after-heat temperature. Leave the plate in a safety place whilst it cooling. Do not touch the plate directly with your hands before it completely cool.
2. The plate can not cook food directly. Need to put the pot on the top when using.
3. Let the plate cool fully after using. Can not use cold water to wash the plate while it still hot. This will crack the plate.
4. **Heating only the plate may cause it warp or crack. It need to put the pot on the top before turn on the induction cooker. Must use flat bottom pots, if not will broken the induction cooker. This plate only can use the temperature function on the induction cooker, can not use level (power) function.**
5. For some induction cooker, this plate only can use the temperature function, can not use the level (power) function. If you use the level(power) function, after 5 minutes, the induction stove will turn to the self protection program and show error code. You just turn off the induction stove and take away the plate. It will return to normal and can use the temperature function again.

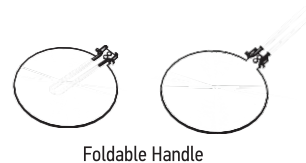
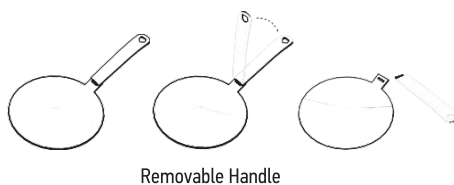
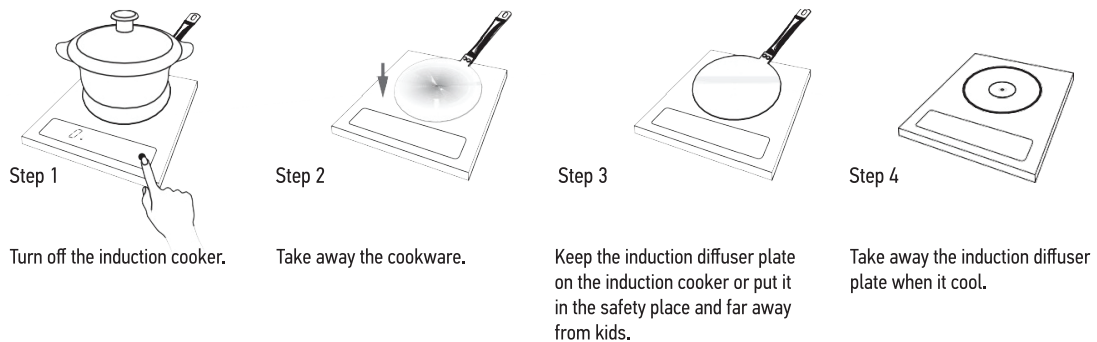
Notice:

1. The product will turn yellow after used. It will not affect the function or usage of the plate, not a quality problem too.
2. The main function of the plate is control the heat to your food so it distributes it evenly across the pan without overcooking.
3. Due to the high temperatures protection program of the induction cooker produced by each manufacturer is different, the over-heating might cause the power failure of the induction cooker. There is no relation to the quality of the plate.

Correct Steps To Use The Induction Diffuser Plate



Correct Steps To Close The Induction Diffuser Plate



ESTIA

Οδηγίες για την πλάκα επαγωγικής διάχυσης

Όνομα προϊόντος:

Πλάκα επαγωγικής διάχυσης

Εύρος Εφαρμογής:

Η πλάκα μπορεί να χρησιμοποιηθεί όχι μόνο σε επαγωγική εστία μαγειρέματος, αλλά και σε γκαζάκι αερίου. Η πλάκα μπορεί να μεταφέρει τη θερμότητα από την επαγωγική εστία μαγειρέματος στο μαγειρικό σκεύος, για παράδειγμα σε μία μαντεμένια κατσαρόλα, μία επισμαλτωμένη κατσαρόλα, μία χάλκινη κατσαρόλα, ένα μπρίκι του καφέ, μία κατσαρόλα από ανοξείδωτο χάλυβα, μία κατσαρόλα από αλουμίνιο, μία κεραμική κατσαρόλα και ούτω καθεξής. Η πλάκα μπορεί να ελέγχει τη θερμότητα στο φαγητό σας και διανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα σε όλο το σκεύος χωρίς να καίει το φαγητό.

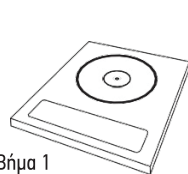
Προσοχή:

1. Μην ακουμπάτε την πλάκα όταν την χρησιμοποιείτε ή μόλις τελειώσετε με τη χρήση της. Μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας μαγειρέματος, η πλάκα κρατάει ακόμα υπολειπόμενη θερμοκρασία. Αφήστε την πλάκα σε ένα ασφαλές μέρος μέχρι να κρυώσει. Μην ακουμπάτε απευθείας την πλάκα με τα χέρια σας πριν κρυώσει τελείως.
2. Η πλάκα δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για απευθείας μαγείρεμα φαγητού. Πρέπει να τοποθετήσετε πάνω της ένα σκεύος όταν τη χρησιμοποιείτε.
3. Αφήστε την πλάκα να κρυώσει τελείως μετά τη χρήση. Μην χρησιμοποιείτε κρύο νερό για πλύσιμο της πλάκας όσο είναι ακόμα ζεστή. Αυτό θα ραγίσει την πλάκα.
4. Η θέρμανση μόνο της πλάκας μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση ή σπάσιμό της. Πρέπει να τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάνω στην πλάκα πριν ανάψετε την επαγωγική εστία μαγειρέματος. Πρέπει να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με επίπεδο πάτο. Διαφορετικά, η επαγωγική εστία μαγειρέματος μπορεί να σπάσει. Αυτή η πλάκα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με τη λειτουργία θερμοκρασίας στην επαγωγική εστία μαγειρέματος. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τη λειτουργία επιπέδων ισχύος.
5. Σε αντίθεση με μερικές επαγωγικές εστίες μαγειρέματος, αυτή η πλάκα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με τη λειτουργία θερμοκρασίας, δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τη λειτουργία επιπέδων ισχύος. Αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία των επιπέδων ισχύος, μετά από 5 λεπτά, η επαγωγική εστία θα γυρίσει στο πρόγραμμα προστασίας και θα εμφανίσει έναν κωδικό σφάλματος. Θα πρέπει να σβήσετε την επαγωγική εστία και να απομακρύνετε την πλάκα. Θα επιστρέψει στο φυσιολογικό της και θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία θερμοκρασίας ξανά.

Προειδοποίηση:

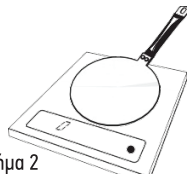
1. Το προϊόν θα γίνει κίτρινο μετά τη χρήση. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία ή τη χρήση της πλάκας και δεν αποτελεί ζήτημα ποιότητας.
2. Η κύρια λειτουργία της πλάκας είναι ο έλεγχος της θερμότητας στο φαγητό σας, ώστε να τη διανέμει ομοιόμορφα σε όλο το σκεύος χωρίς να καίει το φαγητό.
3. Επειδή το πρόγραμμα προστασίας από υψηλές θερμοκρασίες της επαγωγικής εστίας μαγειρέματος που παράγει ο εκάστοτε κατασκευαστής είναι διαφορετικό, η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει τη διακοπή ρεύματος της επαγωγικής εστίας μαγειρέματος. Αυτό δεν έχει κάποια σχέση με την ποιότητα της πλάκας.

Σωστά βήματα για χρήση της πλάκας επαγωγικής διάχυσης



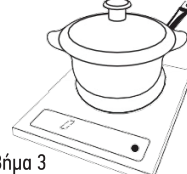
Βήμα 1

Επαγωγική εστία μαγειρέματος.



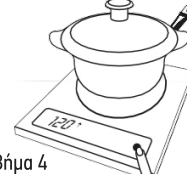
Βήμα 2

Τοποθετήστε την πλάκα της επαγωγικής διάχυσης πάνω στην επαγωγική εστία μαγειρέματος.



Βήμα 3

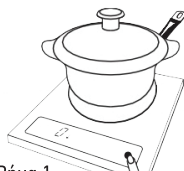
Τοποθετήστε την πλάκα της επαγωγικής διάχυσης πάνω στην επαγωγική εστία μαγειρέματος.



Βήμα 4

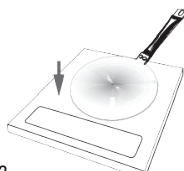
Ενεργοποιήστε την επαγωγική εστία μαγειρέματος.

Σωστά βήματα για απενεργοποίηση της πλάκας επαγωγικής διάχυσης



Βήμα 1

Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία μαγειρέματος.



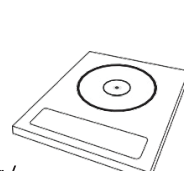
Βήμα 2

Αφαιρέστε το μαγειρικό σκεύος.



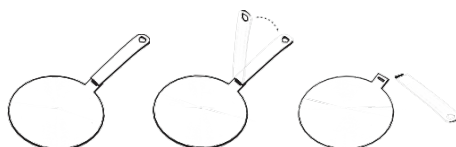
Βήμα 3

Διατηρήστε την πλάκα επαγωγικής διάχυσης στην επαγωγική εστία μαγειρέματος ή τοποθετήστε την σε ένα ασφαλές σημείο και μακριά από παιδιά.

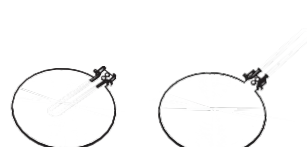


Βήμα 4

Απομακρύνετε την πλάκα επαγωγικής διάχυσης όταν έχει κρυώσει.



Αφαιρούμενη λαβή



Λαβή που διπλώνει