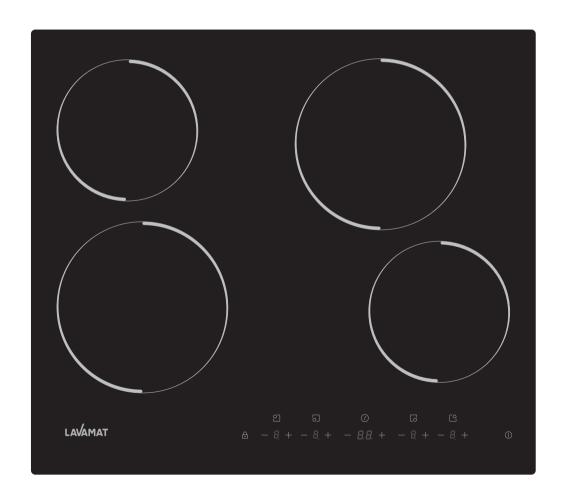




Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: LV-C560



Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference.

The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement.

Consult with your dealer or manufacturer for details.

The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	80
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	21
TROUBLESHOOTING	22
DISPOSAL AND RECYCLING	24

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

OPERATION and MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. 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.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or

- electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this
 manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan
 detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the
 appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use.
 The instructor 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 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 Ceramic 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 household and similar applications such as:
 - -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - -farm houses;
 - -by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - -bed and breakfast type environments.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 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.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

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

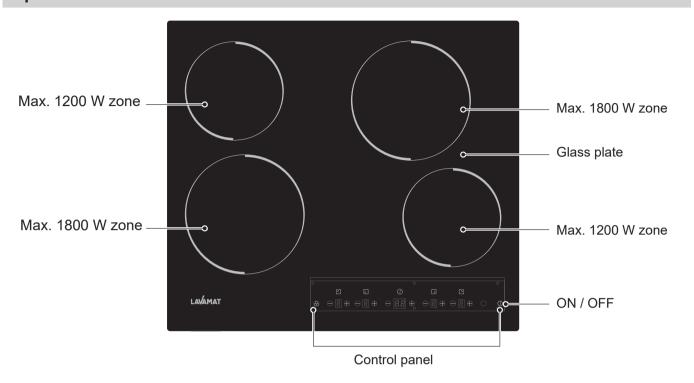
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	LV-C560
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5500-6600W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X51
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

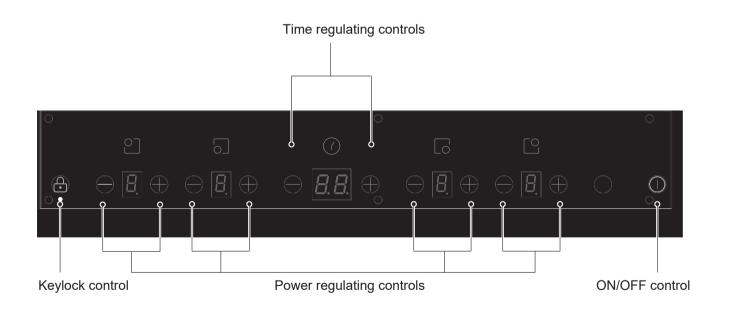
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Product Information

The microcomputer ceramic cooker 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 ceramic cooker 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.

Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Before Using Your new Ceramic Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmerina, Cookina Rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-Frying

- 1. Choose an 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

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

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

PRODUCT INSTALLATION

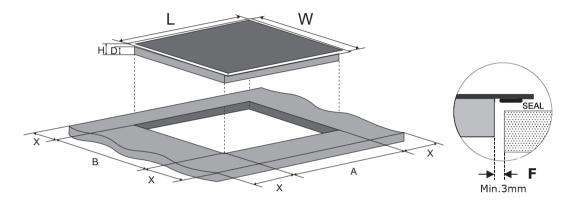
Selection Of Installation Equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

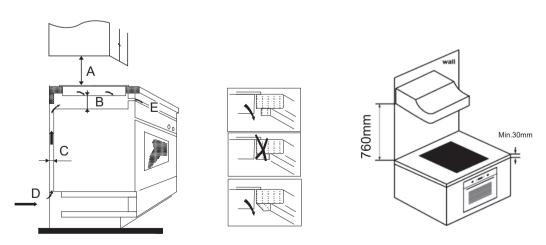
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 mini	3 mini

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

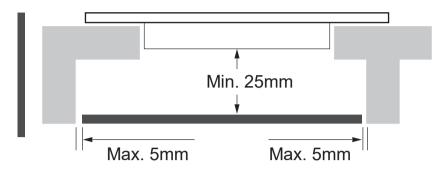
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



<u>^</u>

There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

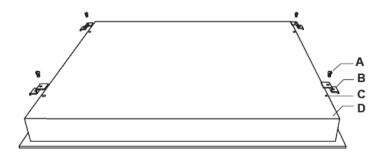


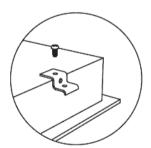
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

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.

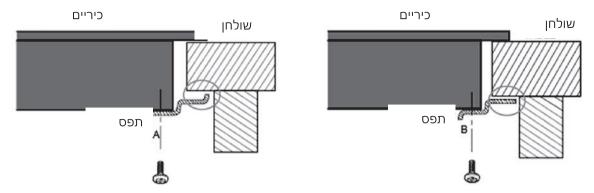
Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.





Α	В	С	D
screw	bracket	screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



<u>^</u>

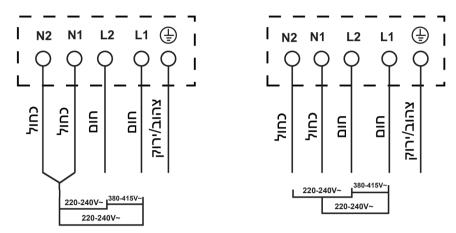
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

Cautions

- 1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- 2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- 3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- 4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- 5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- 6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting The Hob To The Mains Power Supply

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.



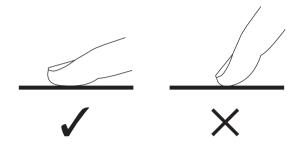
- 1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- 2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- 3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- 4. The cable must not be bent or compressed.
- 5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

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.

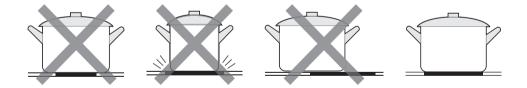


Choosing the Right Cookware

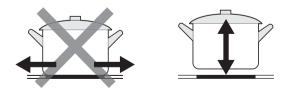
• Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

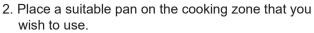


How to Use

1. Start Cooking

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

1. Touch the ON/OFF () control. all the indicators show "-"



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



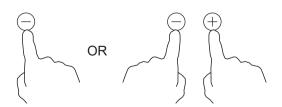


- 3. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.
- If you don't choose a heat setting within 1minute, the ceramic hob will automatically switch off.
 You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



2. Finish Cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together.



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



Beware of hot Surfaces

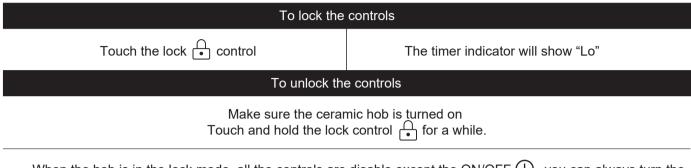


"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3. Locking the Controls

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





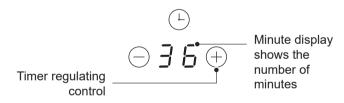
When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF (), you can always turn the (1) ceramic hob off with the ON/OFF (1) control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

4. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 minutes.

Timer Overview



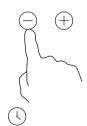
Using The Timer As A Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

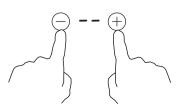
1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



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





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



Hint:

- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

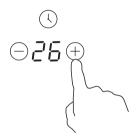
Setting the Timer to Turn one Cooking Zone Off

Set one zone

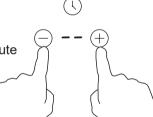
1. Touch the \bigcirc or \bigoplus of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



2. Set the time by touching the or control of the timer.



3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



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



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.





1. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

5. Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

6. 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.

7. Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. 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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your 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.

Failure Display, Hints and Tips

- 1. The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.
- 2. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution					
	No Auto-Recovery						
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.					
E1	Ceramic plate temperature sensor failureopen circuit.						
E2	Ceramic plate temperature sensor failureshort circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.					
E7	Ceramic plate temperature sensor failure						

Failure code	Problem	Solution
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failureopen circuit.	Deplete the display heard
E4	Temperature sensor of the NTC failureshort circuit	Replace the display board.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

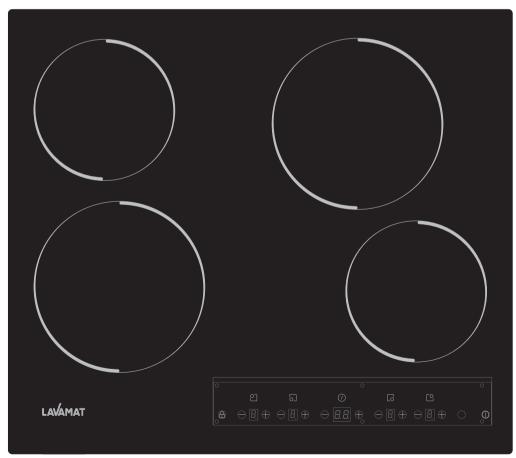




כיריים קרמיות

מדריך למשתמש/ מדריך התקנה

דגם: LV-C560



הערת אזהרה: טרם השימוש במוצר, אנא קראו את המדריך למשתמש בעיון ושמרו עליו לעיון עתידי. העיצוב והמפרט הטכני נתונים לשינוי ללא הודעה מוקדמת לצורך ביצוע שיפורים במוצר. התמונה מעלה נועדה להמחשה כלכד. יש להתייחס למוצר כפועל.

תוכן עניינים

3	הוראות בטיחות
	מפרט טכנימפרט טכני
	סקירת המוצר
	 מדריך מהיר להתחלה
	י התקנה
	י הפעלת הכיריים
23	טיפול וניקיון פתרון תקלות
25	סילוה ומחזור

הוראות בטיחות

ייעוד השימוש

אמצעי הבטיחות הבאים מיועדים למנוע סיכונים בלתי צפויים או נזק שעלול להיגרם עקב שימוש לא בטוח או לא נכון במוצר. אנא בדקו את האריזה ואת המכשיר עם הגעתו כדי לוודא שהוא הגיע בשלומות כדי להבטיח הפעלה בטוחה. בכל מצב שמתגלה פגם במוצר, אנא צרו קשר עם החנות או הסוכן שביצעו את המכירה. שימו לב, ביצוע שינויים או עדכונים במוצר אסורה לצורך שמירה על בטיחותכם. שימוש במוצר שאינו למטרה שלשמה הוא נועד עלול לגרום לסכנות ולבטל את האחריות למוצר.

הסבר לסימנים

סכנה סימן זה מציין שקיימת סכנת חיים וסכנה בריאותית עקב גז דליק במיוחד.	
אזהרת מתח חשמלי סימן זה מציין כי קיימת סכנת חיים וסכנה בריאותית עקב מתח חשמלי.	A
אזהרה סימן הקריאה מציין סכנה ברמת סיכון בינונית אשר התעלמות ממנה עלולה לגרום לפציעה חמורה.	
זהירות סימן הקריאה מציין סכנה ברמת סיכון נמוכה אשר התעלמות ממנה עלולה לגרום לפציעה קלה או בינונית.	<u>^</u>
שימו לב סימן זה מציין מידע חשוב (לדוגמא: נזק לרכוש), אך לא סכנה	•
הוראת מעקב סימן זה מציין שהפעלה ותחזוקה יבוצעו ע"י טכנאי שירות בלבד בהתאם להוראות ההפעלה.	0

קראו הוראות הפעלה אלו בעיון רב טרם השימוש ושמרו אותם זמינים באזור ההתקנה לשימוש עתידי!

אזהרות בטיחות

הבטיחות שלכם חשובה לנו. אנא קראו את מידע זה טרם השימוש בכיריים.

התקנה

סכנת התחשמלות

- נתקו את המכשיר מהחשמל טרם ביצוע עבודת תחזוקה או כל עבודה אחרת.
 - חיבור למערכת הארקה טובה הינה תנאי חובה והכרחי.
 - שינויים במערכת חיווט החשמל הביתית יתבצעו ע"י חשמלאי מוסמך בלבד.
 - אי עמידה בתנאים אלה עלולה לגרום להתחשמלות או מוות.

סכנת חתך

- שימו לב, קצוות הלוחות חדים.
- היעדר תשומת לב עלול לגרום לפציעה או חתכים.

הוראות בטיחות חשובות

- טרם התקנה או שימוש במכשיר זה אנא קראו הוראות אלו בעיון.
 - אין למקם מוצרים או חומרים מתלקחים על המכשיר בכל עת.
- אנא הפנו מידע זה לאדם האחראי על ההתקנה של המכשיר על מנת להפחית בעלויות ההתקנה.
 - במטרה להימנע מסכנה, מכשיר זה יותקן בהתאם להוראות התקנה אלו.
 - יש להתקין את המכשיר בצורה ראויה כולל הארקה באמצעות אדם מתאים ומוסמך.
 - מכשיר זה יחובר למעגל המשלב מפסק מבודד המאפשר ניתוק מאספקת החשמל.

סכנת התחשמלות

- אין לבשל על כיריים שבורות או סדוקות. במידה ומשטח הכיריים נשבר או נסדק, יש לכבות את הכיריים באופן מידי ולנתקם מאספקת החשמל. יש ליצור קשר עם טכנאי מוסמך.
 - טרם ביצוע עבודות תחזוקה או ניקיון, נתקו את הכיריים מאספקת החשמל.
 - אי עמידה בתנאים אלה עלולה לגרום להתחשמלות או מוות.

חרוה רריעוחים

- המכשיר עומד בתאימות עם תקני בטיחות אלקטרומגנטיים.
- יחד עם זאת, אנשים בעלי קוצב לב או שתלים אלקטרוניים אחרים (כגון משאבת אינסולין) חייבים להיוועץ ברופא או יצרן השתל טרם השימוש במכשיר כדי לוודא שהשתלים שלהם לא יושפעו משדה אלקטרומגנטי.
 - אי עמידה בתנאים אלה עלולה לגרום למוות.

סכנת משטח חם

- במהלך השימוש חלקים נגישים של המכשיר מתחממים דיו לגרום כוויות.
- אין לאפשר לגוף, בגדים, או פריט אחר, פרט לכלי בישול, לבוא במגע עם זכוכית הכיריים כל עוד הוא חם.
 - אין להניח חפצים מתכתיים כגון סכינים, מזלגות, כפיות וכו' על משטח הכיריים, הם עלולים להתחמם.
 - יש להרחיק ילדים מהמכשיר •
- ידיות הסיר עלולות להתחמם למגע. בדקו שידיות הסיר לא בולטות מעל אזורי בישול אחרים דלוקים. הרחיקו ידיות מהישג ידם של ילדים.
 - אי עמידה בתנאים אלה עלולה לגרום לכוויות.

סכנת חתכים

- הלהב החד של מגרדת הכיריים נחשף עם הסרה של מכסה הבטיחות. יש לנקוט משנה זהירות ולאחסן בבטחה הרחק מהישג ידם של ילדים.
 - היעדר זהירות עלול לגרום לפציעה או חתכים.

הוראות בטיחות חשובות

- לעולם אין להשאיר את הכיריים ללא השגחה כאשר הן בשימוש. רתיחה גורמת לעשן ונזילה של שומנים העלולים להתלקח.
 - לעולם אין לעשות שימוש בכיריים כמשטח עבודה או אחסון.
 - . לעולם אין להשאיר חפצים או כלי עזר על המכשיר.
- אין להניח או להשאיר חפצים בעלי מגנט, (לדוגמא: כרטיסי אשראי, כרטיסי זיכרון) או מכשירים אלקטרוניים (מחשבים, נגני MP3) בסמוך למכשיר, כיוון שהם עלולים להיות מושפעים מהשדה האלקטרומגנטי.
 - לעולם אין לעשות שימוש במכשיר לחימום החדר.
- לאחר השימוש יש לכבות את אזורי הבישול ואת הכיריים כפי שמוסבר במדריך זה. אל תסמכו שמאפיין זיהוי הכלי יבצע כיבוי לאזור הבישול עם הסרת כלי הבישול.
 - אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר או לשבת, לעמוד או לטפס עליו.
 - אין להשאיר ילדים ללא השגחה במקום בו המכשיר נמצא בשימוש.
 - אין לאחסן פריטים של ילדים בארון מעל הכיריים, הם עלולים לטפס על הכיריים ולהיפצע.
- ילדים או אנשים עם מוגבלות אשר מצמצמת את היכולת שלהם להשתמש במכשיר, צריכים שיהיה איתם מלווה אחראי המדריך אותם בשימוש במכשיר. המדריך צריך להיות משוכנע מאופן השימוש שלהם במכשיר מבלי שיהוו סכנה לעצמם או לסביבה שלהם.
- אל תבצעו תיקונים או החלפה של כל חלק במכשיר אלא אם הומלץ על כך באופן מפורש במדריך למשתמש. כל יתר פעולות השירות במכשיר יבוצעו ע"י טכנאי מוסמך.
 - אל תניחו או תפילו חפצים כבדים על הכיריים.
 - אל תעמדו על הכיריים.
- אל תעשו שימוש בכלי בישול עם קצוות מחוספסים ואל תגררו כלי בישול על משטח הזכוכית של הכיריים, הם עלולים לגרום לשריטות.
- אל תעשו שימוש בכלי ניקוי למטבח או כל חומר ניקוי גס לצורך ניקוי הכיריים, הם עלולים לשרוט את משטח הזכוכית של הכיריים.
- במידה וכבל החשמל תקול, יש להחליפו ע"י היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך דומה במטרה להימנע מסכנה.
- המכשיר מיועד לשימוש ביתי ויישומים דומים כגון: אזורי מטבח בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות. בתי חווה. לקוחות בבתי מלון, מוטלים וסביבות מגורים אחרות, סביבות מגורים של לינה וארוחת בוקר.
 - **אזהרה**! במהלך השימוש הכיריים וחלקים נגישים מתחממים.
 - יש לנקוט משנה זהירות כדי להימנע ממגע בגופי חימום.
 - יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 אלא אם הם תחת השגחה צמודה.
- המכשיר אינו מיועד לשימוש ע"י אנשים (כולל ילדים) עם מגבלות פיזיות, נפשיות, חושיות או חסרי ניסיון, במידה והם מפעילים את המכשיר תחת השגחה או במידה וניתנו להם הנחיות לתפעול בטוח והם מודעים ומבינים את הסכנות הכרוכות בהפעלתו. יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. עבודות ניקיון ותחזוקת משתמש לא יבוצעו ע"י ילדים ללא
 - אזהרה: בישול ללא השגחה על הכיריים עם שומן או שמן עלול להיות מסוכן ולגרום לשריפה.
 לעולם אל תנסו לכבות שריפה באמצעות מים, יש לכבות את המכשיר ולאחר מכן לכסות את הלהבה באמצעות מכסה או שמיכה עמידה לאש.
 - **אזהרה**: סכנת שריפה: אין לאחסן פריטים על משטח הבישול.

- אזהרה: במידה והמשטח נסדק, כבו את המכשיר כדי להימנע מהתחשמלות, עבור כיריים בעלי משטח זכוכית-קרמית או חומר דומה המגינים על חלקים חיים.
 - אין לעשות שימוש במכשירי לחץ או קיטור לניקוי.
 - המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת נפרדת לשליטה מרחוק.

ברכות, על רכישת כיריים קרמיות.

אנו ממליצים שתקדישו את הזמן הדרוש על מנת לקרוא את המדריך למשתמש/ מדריך ההתקנה של המוצר במטרה להבין באופן מלא את הנחיות ההתקנה וההפעלה של המוצר. לצורך התקנה, עיינו וקראו את החלק העוסק בהתקנת המוצר. קראו את כל הוראות הבטיחות בעיון טרם השימוש במוצר ושמרו על מדריך המשתמש/ מדריך ההתקנה לעיון עתידי.

זהירות: יש לפקח על תהליך הבישול. תהליך בישול קצר יהיה תחת השגחה רציפה.

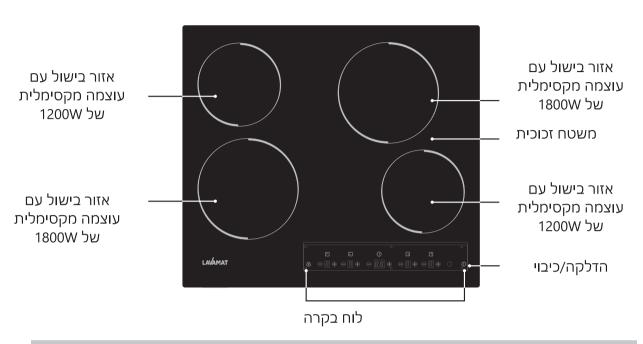
מפרט טכני

LV-C560	כיריים לבישול
4 אזורים	אזורי בישול
220-240V-380-415V 3N- 50Hz/ 60Hz	מתח
W5500-6600	הספק אלקטרוני מותקן
590X520X51	גדלי המוצר (אורךXרוחב X גובה) מ"מ
560X480	מידות השטח המובנה AXB (מ"מ)

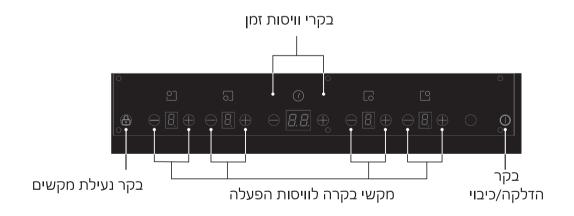
_ כרי הנדלט החוצר משוערים. המפרטים הטכניים והעיצוב עלולים להשתנות ללא הודעה מוקדמת עקב שיפורים תמידיים במוצרים שלנו.

סקירת המוצר

מבט מלמעלה



לוח בקרה



שי 🅊

שימו לב:

כל התמונות במדריך זה נועדו להמחשה בלבד. יש להתייחס למוצר בפועל.

מידע אודות המוצר

הכיריים הקרמיות יכולות לעבוד עם סוגים שונים של דרישות בישול כיוון שהן בעלות התנגדות חשמלית, בקרת מיקרו מחשב ובחירת מרובה של אזורי בישול ועוצמה. הכיריים הקרמיות שמות במרכז את הלקוח ומאמצות עיצוב מותאם אישית. הכיריים בעלות ביצועים בטוחים ואמינים והופכות את חייכם לנוחים ומאפשרות הנאה מלאה.

עקרון העבודה

הכיריים הקרמיות מערבים התנגדות חשמלית ישירה ומתאימות את הספק היציאה באמצעות ווסת העוצמה עם מקשי מגע.

טרם השימוש בכיריים קרמיות

- קראו את המדריך למשתמש, שימו לב במיוחד לסעיף אזהרות בטיחות.
 - הסירו סרטי הגנה שאולי פספסתם.

מדריך מהיר להתחלה



תשומת לב יתרה בעת טיגון של שמן ושומן המתחממים במהירות, במיוחד בעת השימוש בעוצמת BOOST. בטמפרטורות גבוהות במיוחד שמן ושומן עלולים להצית באופן ספונטני ולהוות סכנה ממשית לשריפה.

עצות בישול

- בעת הרתחת המזון הפחיתו את הגדרת הטמפרטורה.
- שימוש במכסה יחסוך בחשמל באמצעות שמירה על החום.
- הגבילו למינימום את כמות הנוזל או השומן כדי להפחית את זמני הבישול.
- התחילו בבישול בהגדרת עוצמה גבוהה והפחיתו אותה כאשר המזון התחמם.

בישול על אש נמוכה, הכנת אורז

- בישול איטי מתרחש מתחת לנקודת הרתיחה, בסביבות 85°C, כאשר בועות עולות מדי פעם אל פני נוזל הבישול. זהו המפתח למרקים טעימים ותבשילים נימוחים, כיוון שהטעמים מתפתחים ללא בישול יתר של האוכל. כדאי גם לבשל רטבים על בסיס ביצים וקמח מתחת לסף רתיחה.
- חלק מהמשימות, כולל בישול אורז בשיטת הספיגה, עשויות לדרוש הגדרה גבוהה יותר מהנמוכה ביותר כדי להבטיח שהמזון יתבשל כראוי בזמן המומלץ.

צריבה של סטייק

להכנה של סטייק עסיסי:

- 1. הניחו את הבשר בטמפרטורת החדר למשך 20 דקות לפחות לפני הבישול.
 - 2. חממו מחבת טיגון מתאימה
- 3. הברישו את שני צידי הסטייק בשמן. טפטפו כמות קטנה של שמם למחבת והניחו את הבשר על המחכת.
- הפכו את הסטייק פעם אחת בלבד במהלך ההכנה. משך הזמן המדויק תלוי בעובי הסטייק ובאיזו מידת עשייה תרצו לקבל אותו. הזמן נע בין 2-8 דקות לכל צד. לחצו על הסטייק כדי להרגיש כמה הוא מבושל – ככל שהוא מרגיש יותר מוצק כך הוא יהיה "Well Done".
 - 5. הניחו את הסטייק למנוחה על המחבת למשך מספר דקות כדי לאפשר לו להירגע ולהפוך רך לפני ההגשה

הקפצה של מזון

- 1. בחרו מחבת ווק המתאימה לעבודה על כיריים קרמיות.
- 2. הכינו את כל המרכיבים. הקפצה היא מהירה. במידה ומבשלים כמות גדולה של מזון, בשלו את המזון במספר פעמים, בחלוקה למנות.
 - . חממו מראש מעט את הווק והוסיפו שתי כפות של שמן.
 - 4. בשלו את הבשר קודם, הניחו אותו בצד ושמרו עליו חם.
 - 5. הקפיצו את הירקות. כאשר הם חמים אבל פריכים, העבירו את אזור הבישול לעוצמה נמוכה יותר, החזירו את הבשר למחבת והוסיפו רטבים.
 - 6. הקפיצו את המרכיבים בעדינות, וודאו שהם חמים
 - 7. הגישו את המנה באופן מידי.

הגדרות עוצמת חימום

ההגדרות מטה מהוות קווים מנחים בלבד. ההגדרה המדויקת תלויה במספר גורמים, כולל כלי הבישול שלכם. נסו לעבוד עם הכיריים כדי לגלות את ההגדרות המתאימות עבורכם.

התאמה		הגדרת חום
חימום עדין עבור כמויות קטנות של מזון	•	1 - 2
המסת שוקולד, חמאה ומזון שנשרף בקלות.	•	
בישול איטי עדין	•	
חימום איטי	•	
חימום מחדש	•	3 - 4
בישול איטי באופן מהיר	•	
בישול אורז	•	
פנקייק	•	5 - 6
טיגון	•	7 - 8
בישול פסטה	•	
הקפצה	•	9
צריבה	•	
הרתחת מרק	•	
הרתחת מים	•	

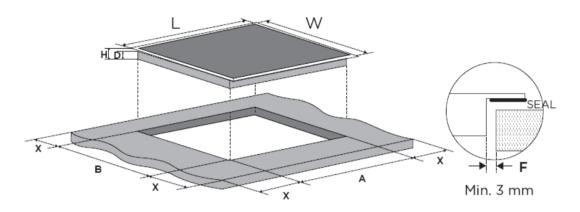
התקנה

בחירת ציוד ההתקנה

בצעו חיתוך למשטח העבודה לפי הגדלים המוצגים בשרטוט. לצורך ההתקנה והשימוש יישמר שטח של מינימום 50 ס"מ מסביב לחור. וודאו שעובי משטח העבודה הוא לפחות 30 מ"מ. אנא בחרו חומר משטח עבודה עמיד בחום ומבודד (אין להשתמש בעץ ובחומר סיבי או היגרוסקופי דומה אלא אם הוא ספוג) על מנת למנוע התחשמלות ועיוות גדול יותר שנגרם באמצעות קרינת החום מלוח החימום. כפי שמוצג מטה:



שימו לב: מרווח הבטיחות בין צידי הכיריים והחלק הפנימי של משטח העבודה יהיה לפחות 3 מ"מ.

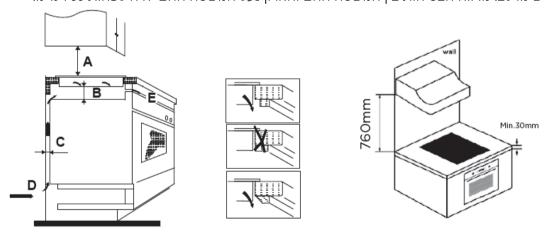


(מ"מ) F	(n"n) X	(n"n) B	(n"n) A	עומק(מ"מ)	גובה (מ"מ)	רוחב (מ"מ)	(מ"מ) אורך
3 min.	50 min.	480±2	560±2	47	51	520	590

יש לוודא שבכל מצב הכיריים מאווררות היטב ופתחי כניסת ויציאת האוויר אינם חסומים. וודאו שהכיריים במצב עבודה טוב כפי שמוצג מטה.



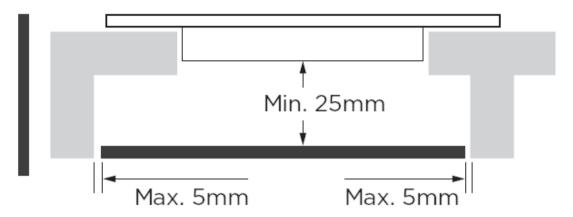
שימו לב: מרווח הבטיחות בין המשטח החם והארון נעל המשטח החם יהיה לפחות 760 מ"מ.



E	D	(n"n) C	(n"n) B	(n"n) A
5 מ"מ יציאת אוויר	כניסת אוויר	20 mini	25 mini	760

אזהרה: וודאו כי קיים אוורור מספיק

יש לוודא שבכל מצב הכיריים מאווררות היטב ופתחי כניסת ויציאת האוויר אינם חסומים. במטרה להימנע ממגע לא מכוון עם החלק התחתון החם של הכיריים, או להימנע מהתחשמלות במהלך העבודה, נחוץ להניח פלטת עץ מקובעת בברגים, במרווח מינימלי של 25 מ"מ מהחלק התחתון של הכיריים. יש לפעול על פי הדרישות מטה.





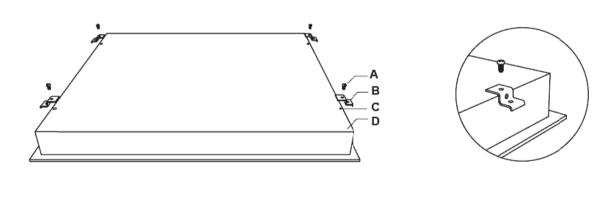
קיימים חורי אוורור מסביב לחלק החיצוני של הכיריים. **עליכם להבטיח** כי חורים אלה אינם חסומים כאשר אתם מניחים את הכיריים במיקומם במשטח העבודה.



- שימו לב שהדבק המחבר את חומר הפלסטיק או העץ לרהיט, עמיד בחום
 המגיע לטמפרטורה של 150°C.
- ▶ הקיר האחורי, המשטחים הסמוכים ומסביב חייבים אפוא להיות מסוגלים לעמוד בטמפרטורה של 20℃.

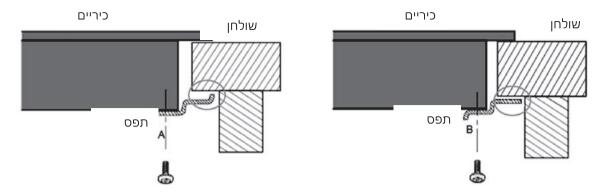
טרם מיקום הבסיסים הקבועים

היחידה צריכה להיות ממוקמת על משטח יציב וחלק. אין להפעיל כוח על הבקרים הבולטים מהכיריים. קבעו את הכיריים על משטח באמצעות הברגת 4 תופסנים בתחתית הכיריים (ראו בתמונה) לאחר ההתקנה.



D	С	В	А
בסיס	חור בורג	תפס	בורג

התאימו את מיקום התפס שיתאים עבור עובי משטחים שונה.





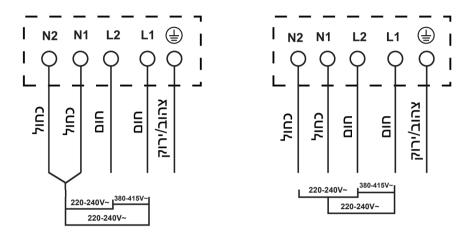
בשום אופן, התופסנים לא יבואו במגע עם המשטחים הפנימיים של הדלפק לאחר ההתקנה

זהירות

- 1. התקנת הכיריים חייבת להתבצע ע"י אדם מוסמך או טכנאי. לשירותך קיימים אצלנו אנשים מקצועיים. לעולם אל תבצעו את הפעולה באופן עצמאי.
- 2. התקנת הכיריים לא תתבצע באופן ישיר על מדיח כלים, מקרר, מכונת כביסה או מייבש כביסה, כיוון שהלחות עלול לפגוע בחיבורי הכיריים.
 - 3. המשטח החם של הכיריים יותקן כך שקרינת חום טובה יותר תובטח כדי להעצים את האמינות.
 - . הקיר ואזור הבישול מעל משטח השולחן יהיה עמיד לחום.
 - 5. על מנת למנוע נזק שכבת הסנדוויץ' והדבק חייבים להיות עמידים לחום.
 - . 6. אין לעשות שימוש בכלי ניקוי בקיטור.

חיבור הכיריים לאספקת החשמל

אספקת החשמל תחובר בתאימות לתקנים הרלוונטיים, או מפסק חד פאזי. שיטת החיבור מוצגת מטה:



- 1. במידה וכבל החשמל תקול או שנדרש להחליפו, הפעולה תתבצע מול סוכן החברה עם כלים מיועדים כדי להימנע מתאונות.
 - 2. במידה והמכשיר מחובר ישירות לחשמל יש להתקין מפסק בטיחות עם פתח מינימלי של 3 מ"מ בין המגעים.
 - 3. המתקין חייב להבטיח שנעשה חיבור חשמלי נכון ותואם לתקנות הבטיחות.
 - . 4 אין לכופף או ללחוץ את הכבל.
 - . 5 ש לבדוק את הכבל באופן שוטף ולהחליפו ע"י טכנאי מורשה בלבד.

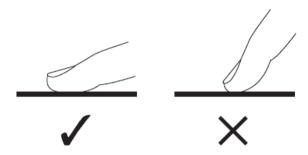


המשטח התחתון וכבל החשמל של הכיריים לא יבואו במגע האחד עם השני.

הפעלת הכיריים

בקרי מגע

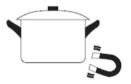
- הבקרים מגיבים למגע, לכן לא נדרש להפעיל עליהם לחץ.
 - השתמשו בכרית האצבע ולא בקצה.
 - בכל מגע שנרשם יישמע צליל ביפ.
- אנא וודאו שבקרי הכיריים נקיים תמיד, יבשים ואין עליהם חפץ המכסה אתם. אפילו טיפה של מים עלולה לגרום קושי בהפעלת הבקרים.



בחירת כלי בישול מתאים



- יש לעשות שימוש בכלי בישול עם תחתית המתאימה לאינדוקציה. חפשו את סימן האינדוקציה על האריזה או על תחתית כלי הבישול.
- ניתן לבדוק את התאמת כלי הבישול באמצעות ביצוע בדיקת מגנט. הזיזו את המגנט כלפי תחתית הכלי. אם הוא נצמד, הכלי מתאים לבישול באינדוקציה.

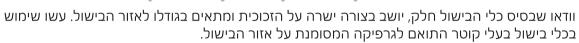


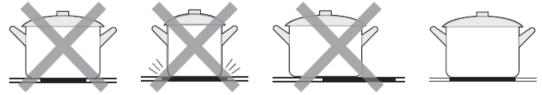
- אם אין ברשותכם מגנט:
- 1. מזגו מעט מים לכלי שתרצו לבדוק.
- . במידה והסימן $\stackrel{\cdot}{m U}$ אינו מהבהב על הצג והמים מתחממים, הכלי מתאים.
- כלי בישול מהחומרים הבאים אינם מתאימים לבישול באינדוקציה: פלדת אל חלד טהורה, אלומיניום או נחושת ללא בסיס מגנטי, פורצלן, עץ, זכוכית, קרמיקה וכלי חרס.
 - אם החלק הפרומגנטי מכסה רק חלקית את תחתית כלי הבישול, רק החלק שבא במגע יתחמם,
 ייתכן ויתרת הבסיס לא תתחמם לטמפרטורה המספיקה לבישול.
- אם האזור הפרומגנטי אינו הומוגני, עם חומרים אחרים כגון אלומיניום, הדבר עשוי להשפיע
 על החימום וזיהוי כלי הבישול.
 - אם בסיס כלי הבישול דומה לתמונות מטה, ייתכן ולא יתבצע זיהוי שלו.



אל תעשו שימוש בכלי בישול עם קצוות מחוספסים או קמורים







יש להרים תמיד את כלי הבישול מאזור הבישול ולא להחליקו על אזור הבישול כדי להימנע משריטה של האזור.

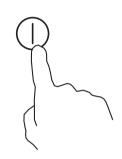




אופן השימוש

1. התחלת הבישול

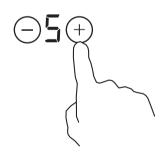
1. לחצו על בקר הדלקה/כיבוי (ON/OFF). כל המחוונים מציגים "-"



- 2. הניחו כלי בישול מתאים על אזור הבישול שברצונכם לעשות שימוש.
- וודאו שתחתית כלי הבישול ומשטח אזור הבישול נקיים ויבשים.

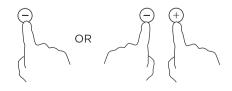


- 3. בחרו את החום (העוצמה) המבוקש באמצעות מגע במקשי "+" או "-".
- במידה ולא תבחר עוצמה לאחר דקה, הכיריים יבצעו כיבוי אוטומטי. במצב זה תצטרכו לבצע את שלב 1 שוב.
- ניתן לשנות את הגדרת החום (עוצמה) בכל שלב במהלך הבישול.
 - החזקת אחד הכפתורים הללו תבצעה התאמה לערך מעלה או מטה.



2. סיום הבישול

1. כבו את אזור הבישול באמצעות העברת סרגל העוצמה ל"0", או מגע בשני המקשים יחד "+" ו-"-".



2. כבו את הכיריים לחלוטין באמצעות מגע בבקר ON/OFF מגע בבקר



יש להיזהר ממשטחים חמים



במידה ואזור הבישול חם תופיע על הצג האות H. היא תיעלם כאשר המשטח יתקרר לטמפרטורה בטוחה. ניתן לעשות שימוש באזור הבישול במצב זה לחימום כלי בישול נוספי מבלי לצורך חשמל, ניתן להשתמש באזור הבישול כל עוד הוא חם.



3. נעילת בקרי ההפעלה

- ניתן לנעול את בקרי ההפעלה של הכיריים כדי למנוע פעולה לא מכוונת (לדוגמא הפעלה לא מכוונת של הכיריים על ידי ילדים).
 - כאשר הבקרים נעולים, כל הבקרים מנוטרלים פרט להדלקה/כיבוי.

נעילת בקרי ההפעלה						
נורית מחוון הטיימר תציג "Lo"	געו בבקר הנעילה 🕒					
לשחרור נעילת הבקרים						
ה 🗘 למשך מספר שניות	געו והחזיקו את בקר הנעיכ					

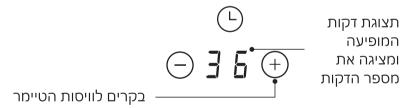


. בקר טיימר

ניתן לעשות שימוש בטיימר בשני אופנים:

- ניתן להשתמש בהתרעת דקות. במקרה זה, הטיימר לא יכבה אזור בישול כלשהו כאשר הטיימר הסתיים.
 - ניתן להשתמש בטיימר לכיבוי אזור בישול אחד או יותר בתום הזמן. ניתן להגדיר את הטיימר למשך זמן עד 99 דקות.

סקירת הטיימר



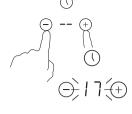
א) שימוש בטיימר כהתרעת זמן

במידה ולא בחרתם אזור בישול מסוים

- 1. וודאו שהכיריים דלוקות.
- הערה: ניתן לעשות שימוש בהתרעת דקות למרות שאף אזור בישול אינו פעיל.
- 2. התאימו את הגדרת הטיימר באמצעות מגע בבקרי ה-"+" וה-"-". נורית מחוון התרעת הדקות תתחיל להבהב ותציג את הטיימר.



- לביטול הטיימר יש לגעת בבקרי ה-"+" וה-"-" בו זמנית, על צג הדקות יופיע "- -".
 - 4. לאחר הגדרת הזמן תחל ספירה לאחור באופן מידי. על הצג יופיע הזמן הנותר ונורית חיווי הזמן תהבהב כל 5 שניות.
 - עם סיום הזמן "- -" עם סיום הזמן .5 . הזמזם יצפצף למשך 30 שניות ונורית חיווי הטיימר תציג "- -" עם סיום הזמן .5 . שהוגדר.





:עצות

- . געו בבקרי "+" או "-" של הטיימר פעם אחת להעלאה או הורדה של דקה אחת
- . לחצו והחזיקו את בקרי "+" או "-" של הטיימר להעלאה או הורדה ב-10 דקות.
 - במידה והזמן חורג מ-99 דקות הוא יחזור אוטומטית ל-0 דקות.

ב) הגדרת הטיימר לכיבוי אזור בישול אחד

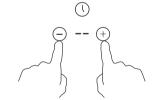
הגדרת אזור אחד

1. געו בבקרי ה-"+" או "-" של אזור הבישול המתאים שברצונכם להגדיר עבורו טיימר.





2. געו בבקרי ה-"+" או "-" להגדרת זמן הטיימר.



- 3. לביטול הטיימר יש לגעת בבקרי ה-"+" וה-"-" בו זמנית, על צג הדקות יופיע "- -".
 - 4. לאחר הגדרת הזמן תחל ספירה לאחור באופן מידי. על הצג יופיע הזמן הנותר ונורית חיווי הזמן תהבהב כל 5 שניות.



. בעת סיום הזמן בטיימר, יתבצע כיבוי אוטומטי לאזור הבישול.





שימו לב

1. הנקודה האדומה בסמוך לנורית חיווי ההפעלה תאיר כדי לציין שאזור הבישול נבחר.



2. אם תרצו לשנות את ערך הטיימר לאחר הגדרתו, ניתן להתחיל שוב משלב 1.

5. הגנה מהתחממות יתר

הכיריים מאובזרות בחיישן טמפרטורה המאפשר לבצע ניטור של הטמפרטורה בתוך הכיריים. כאשר הטמפרטורה חורגת, הכיריים יבצעו כיבוי אוטומטי.

6. אזהרת חום שיורי

כאשר הכיריים פועלות למשך זמן מסוים, יהיה חום שיורי מסוים. האות H תופיע כדי להזהיר אתכם ולשמור שתבחינו שיש להיזהר ממגע עם המשטח.

7... זמני ברירת מחדל לעבודה

כיבוי אוטומטי הינו פונקציית הגנת בטיחותית בכיריים. היא מבצעת כיבוי אוטומטי במידה ושכחתם לכבות את הכיריים. זמני העבודה כברירת מחדל עבור עוצמת בישול שונות מוצגות מטה:

9	8	7	6	5	4	3	2	1	עוצמת הפעלה
2	2	2	4	4	4	8	8	8	טיימר עבודה ברירת מחדל (שעות)

בעת הסרת כלי בישול מהכיריים, הכיריים יכולות לעצור את החימום באופן מידי ולבצע כיבוי אוטומטי לאחר 2 דקות.

טיפול וניקיון

חשוב!	?כיצד	מה?
כאשר הכיריים כבויות, לא יהיה אזור חם! בבישול, אבל ייתכן שהמשטח יישאר חם! שימו לב. כלי ניקוי לניקוי קשה, כלי ניקוי ניילון וחומרי ניקוי גסים עלולים לשרוט את הזכוכית. יש לקרוא את התווית כדי לבדוק את תאימות חומר הניקוי. לעולם אין להשאיר שאריות חומר ניקוי על משטח הכיריים: עלולים להיווצר כתמים על הזכוכית.	 1. כבו את הכיריים 2. מרחו חומר ניקוי לכיריים כאשר הזכוכית עוד חמימה אבל לא חמה. 3. שטפו ויבשו באמצעות מטלית נקיה או נייר סופג. 4. הדליקו את הכיריים שוב. 	לכלוך יומיומי על הזכוכית (טביעות אצבע, סימנים, כתמים שהותיר מזון או נזילות ללא סוכר על הזכוכית)
הסירו כתמים שהותירו מזון ממותק ומזון נמס או נזילות בהקדם האפשרי. השארתם להתקרר על הזכוכית, עשויה לגרום להתקשותם או אפילו לפגוע במשטח הזכוכית לצמיתות. הלהב החד של מגרדת הכיריים נחשף עם הסרה של מכסה הבטיחות. יש לנקוט משנה זהירות ולאחסן בבטחה הרחק מהישג ידם של ילדים.	יש להסיר שאריות באופן מידי , באמצעות כלי מתאים או מגרדת המתאימה לכיריים אינדוקציה זכוכית, אך יש לשים לב שמטח האינדוקציה לא יהיה חם. 1 . כבו את הכיריים ונתקו מהקיר 2 . החזיקו את הלב או כלי העזר בזווית של 30 מעלות וגרדו את הנזילה לאזור קריר באינדוקציה. 3 . נקו את המזון באמצעות נייר סופג או מטלית. 4 . חזרו על שלבים 4-2	גלישה של רתיחה, המסות ושפיכה של סוכרים חמים על הזכוכית
הכיריים עלולות להשמיע צליל ביפ ולבצע כיבוי עצמי מקשי המגע עלולים שלא לתפקד כאשר קיים נוזל עליהם. וודאו ניגוב אזור מקשי המגע וייבושו לפני הפעלה חוזרת של הכיריים.	1. כבו את הכיריים מהחשמל. 2. ספגו את הנוזלים 3. נגבו את אזור בקרי המגע באמצעות ספוג נקי ולח או מטלית. 4. נגבו את האזור לחלוטין וייבשו נייר סופג. 5. הדליקו את הכיריים שוב.	שפיכת מזון על בקרי ההפעלה

פתרון תקלות

הפעלת המכשיר עלולה לשלב שגיאות ותקלות. הטבלאות הבאות מכילות סיבות אפשריות והערות לפתרון, הודעת שגיאה או תקלה. מומלץ לקרוא בעיון את הטבלאות להלן על מנת לחסוך לכם זמן וכסף שעלולים לעלות עבור פנייה למוקד השירות.

מה לעשות	סיבות אפשריות	בעיה
וודאו שהכיריים מחוברות לאספקת	אין חשמל	לא ניתן להדליק את
החשמל ודלוקות. בדקו אם קיים חשמל		הכיריים
בסביבת הבית. במידה ובדקתם הכול		
והבעיה ממשיכה, צרו קשר עם שירות		
הלקוחות.		
שחררו את נעילת בקרי המגע. עיינו	הבקרים במצב נעילה	בקרי המגע אינם מגיבים
בסעיף נעילת בקרי המגע		
וודאו שאזור הבישול יבש והשתמשו	ייתכן שיש מעט מעט מים מעל	קושי בהפעלת בקרי
בכרית האצבע למגע עם הבקר.	הפקדים או שהלחיצה על הפקד	המגע
	מתכצעת באמצעות קצה האצבע	
	ולא הכרית.	
עשו שימוש בכיריים עם כלי בישול בעלי	כלי בישול עם קצוות מחוספסים	הזכוכית נשרטת
בסיס ישר וחלק.	'	
עיינו בסעיף "בחירת כלי הבישול".		
	מעוב ווומווו בכלו נוכוו וו מוויבו	
אוונו בנווטול ונוכווו	נעשה שימוש בכלי ניקוי או מוצרי	
עיינו בטיפול וניקיון	ניקיון גסים ולא מתאימים.	h
זוהי תופעה נורמלית ואינה מהווה תקלה.	הדבר יכול לקרות עקב מבנה כלי	חלק מכלי הבישול
	הבישול (שכבת שונות של מתכת	משמיעים צליל של
	רוטטות בצורה שונה)	סדיקה או הקשה.

אבחון והצגה של קודי שגיאה

- 1. הכיריים מאובזרות בפונקציה לאבחון עצמי. באמצעות בדיקה זו, טכנאי יכול לבדוק מספר רכיבים מבלי לפרק את הכיריים ממשטח העבודה.
 - 2. קוד תקלה המתרחש במהלך שימוש הלקוח ופתרון לבעיה

פתרון	בעיה	קוד תקלה				
ללא התאוששות אוטומטית						
הכניסו שוב את החיבור בין לוח התצוגה ולוח החשמל. החליפו את לוח החשמל.	0 שגיאת	EO				
	תקלת חיישן טמפרטורה של המשטח הקרמי – מעגל פתוח	E1				
בדקו את החיבור או החליפו את חיישן הטמפרטורה של המשטח הקרמי.	תקלת חיישן טמפרטורה של המשטח הקרמי – קצר חשמלי	E2				
	תקלה בחיישן המשטח הקרמי	E7				
המתינו שטמפרטורת המשטח הקרמי תחזור להיות רגילה. לחצו על כפתור ההפעלה להפעלה מחדש של הכיריים.	טמפרטורה גבוהה של חיישן המשטח הקרמי	C1				
	תקלה בחיישן הטמפרטורה של NTC—מעגל פתוח	E3				
החליפו לוח חשמל	תקלה בחיישן הטמפרטורה של NTC—קצר חשמלי	E4				
אנא בדקו שאספקת המתח תקינה.	אספקת המתח נמוכה מהמתח הנקוב.	EL				
הדליקו את הכיריים שוב לאחר שהמתח תקין.	אספקת המתח גבוהה מהמתח הנקוב.	EH				
הכניסו מחדש את החיבור בין לוח התצוגה ולוח החשמל. החליפו את לוח החשמל או את לוח התצוגה.	תקלת תקשורת	EU				

סילוק ומחזור

עמידה בדירקטיבה WEEE וסילוק המוצר:

מוצר זה תואם לדירקטיבת האיחוד האירופי (WEEE (2012/19/EU). מוצר זה נושא סמל סיווג עבור פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).

סמל זה מציין שאסור להשליך מוצר זה עם הפסולת הביתית בתום חיי השירות שלו. יש להחזיר מכשיר משומש לנקודת איסוף רשמית לצורך מחזור של מכשירים אלקטרוניים חשמליים. לאיתור מערכות איסוף אלו, אנא צרו קשר עם הרשויות המקומיות או הקמעונאי ממנו נרכש המוצר. כל משק בית ממלא תפקיד חשוב בשחזור ומחזור של מכשיר ישן.

סילוק מתאים של מכשיר משומש עוזר למנוע השלכות שליליות אפשריות על הסביבה ועל בריאות האדם.



RoHS תאימות לדירקטיבת

המוצר שרכשתם תואם לדירקטיבה אירופאית 2011/65/EU. הוא אינו מכיל חומרים מזיקים ואסורים המצוינים בדירקטיבה.

מידע אודות האריזה



מוצרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים שניתנים למחזור בתאימות עם תקנות סביבה ארציות. אין להשליך חומרי אריזה יחד עם הפסולת הביתית. יש להעבירם לנקודת איסוף המיועדות של הרשויות המקומיות.