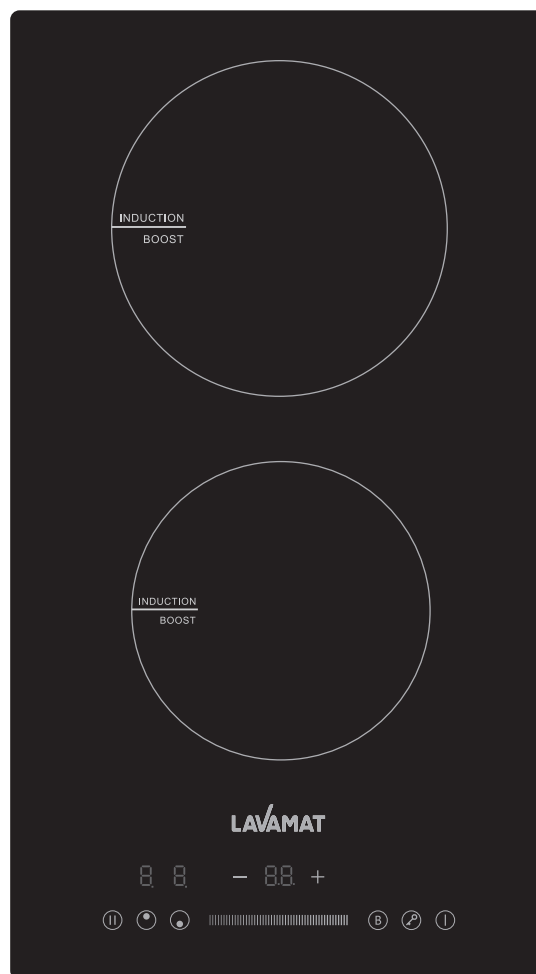


LAVAMAT

USER MANUAL

INDUCTION HOB

MODEL: LV- ID355



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	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	24
TROUBLESHOOTING	25
DISPOSAL AND RECYCLING	28

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.
- 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.
- 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.
- **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

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **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.

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 Induction glass until the surface is cool.
- 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 Induction 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 Induction glass.
- 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.

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.

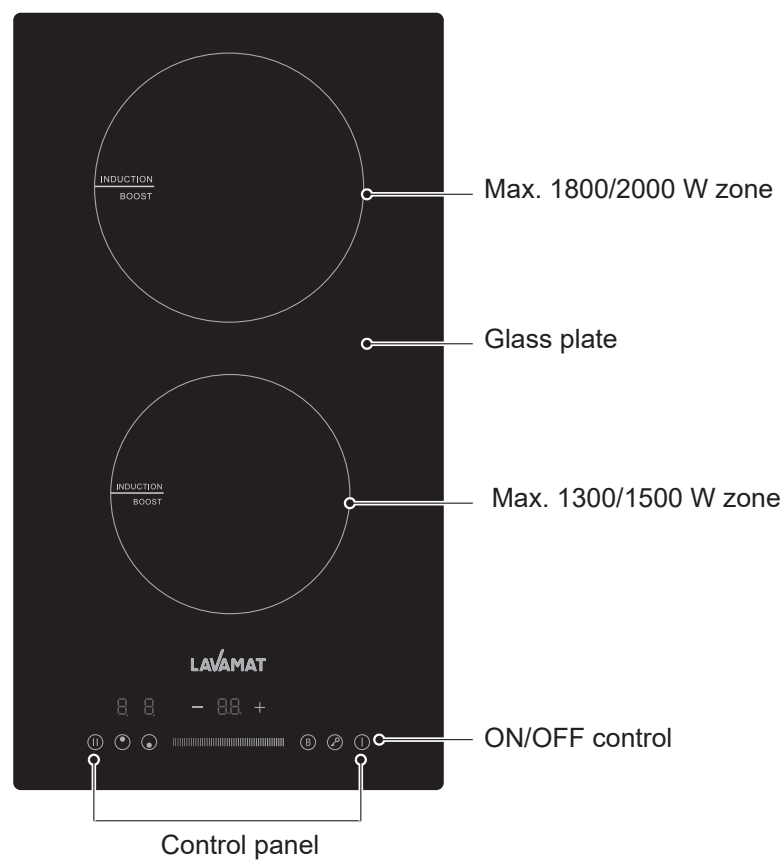
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SPECIFICATIONS

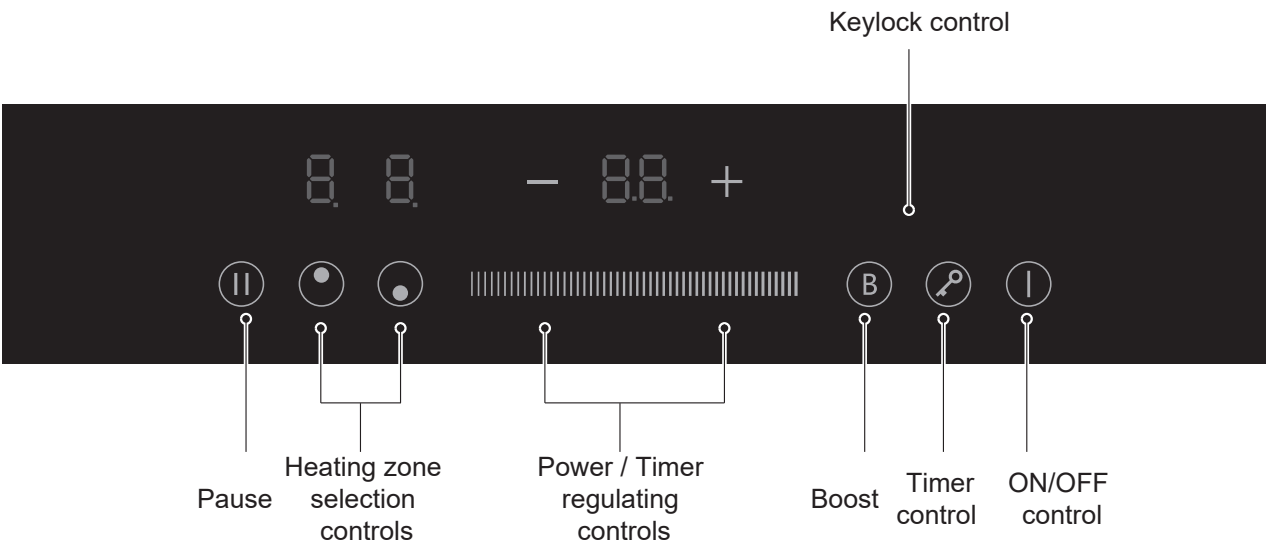
Cooking Hob	LV- ID355
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X59
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

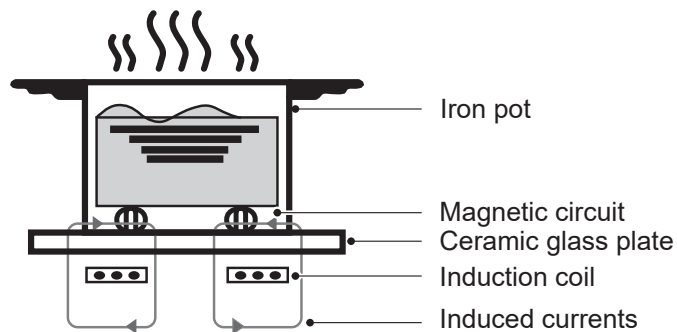


NOTE

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.

Working Theory


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 Induction 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.

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 over-cooking 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 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 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.

Detection of Small Articles

- When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

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 induction hob to find the settings that best suit you.

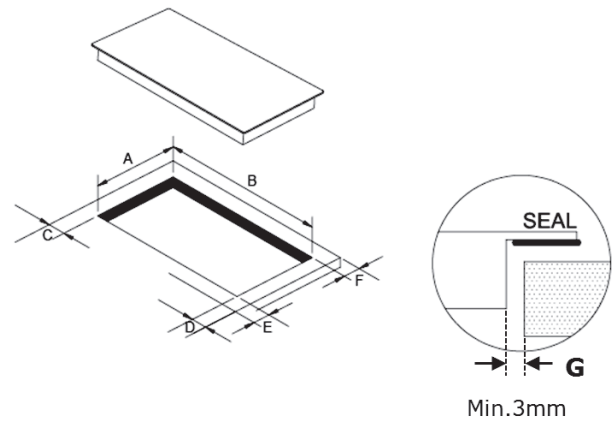
Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• 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 50mm 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:

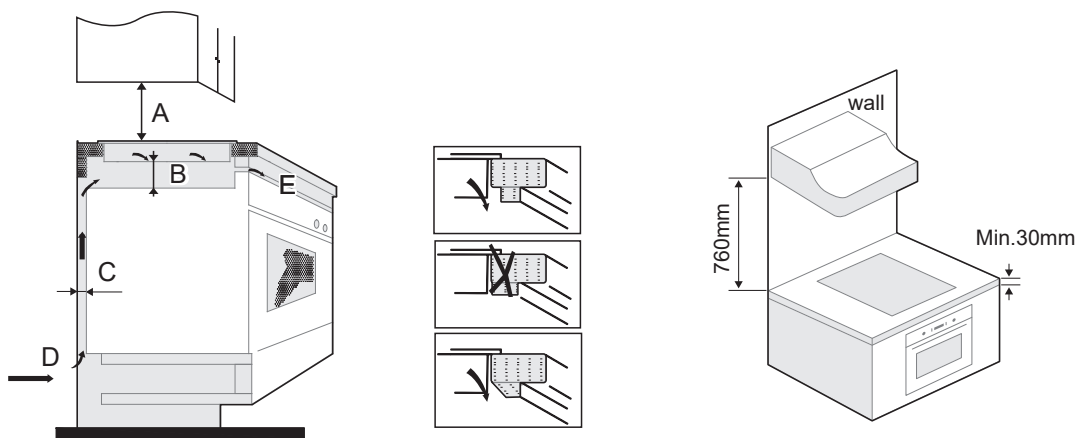
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50min.	50min.	50min.	50min.	3mm min.

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

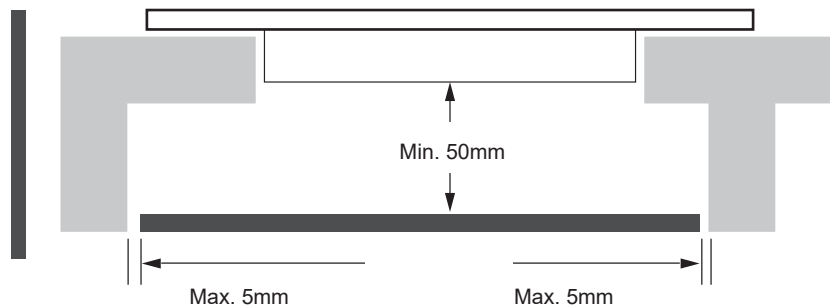
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker 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 unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



⚠ 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 Installing 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 and insulated 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 3 mm 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.

After Installing the Hob, Make Sure That

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh 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.

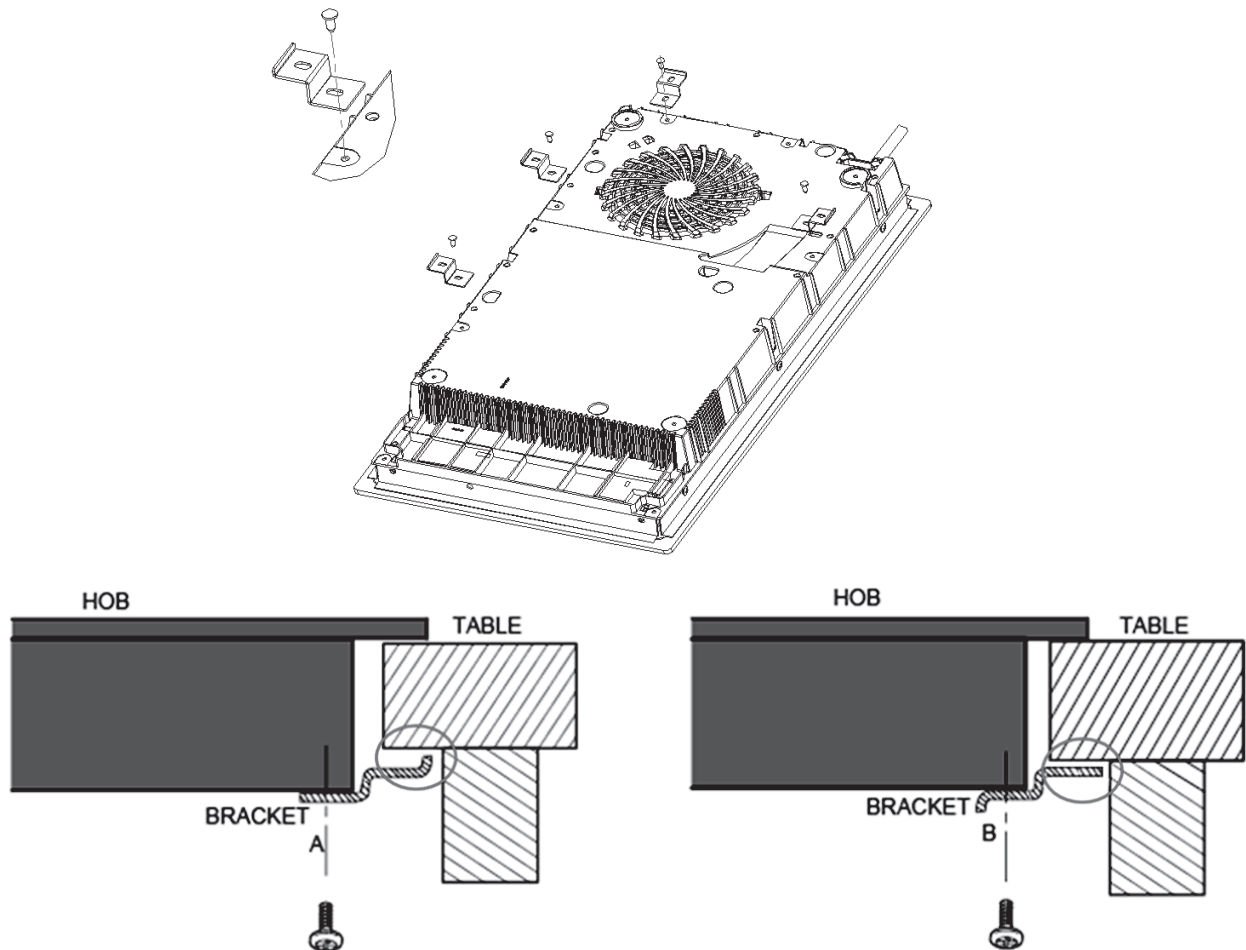
Before locating the fixing brackets


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

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

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



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

CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table 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



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

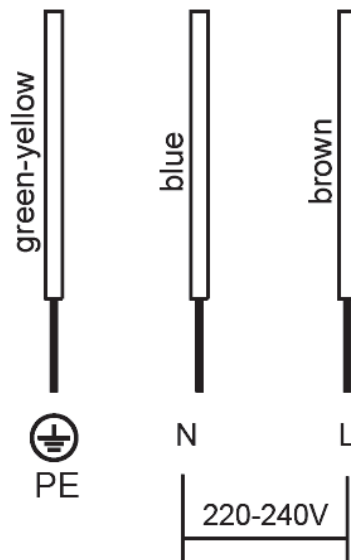


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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 to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

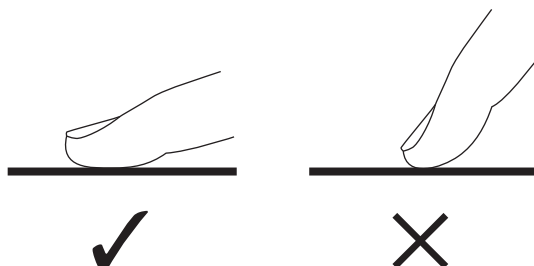


The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS


Touch Controls

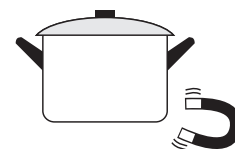
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



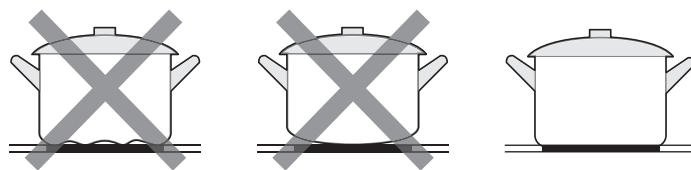
Choosing the Right Cookware



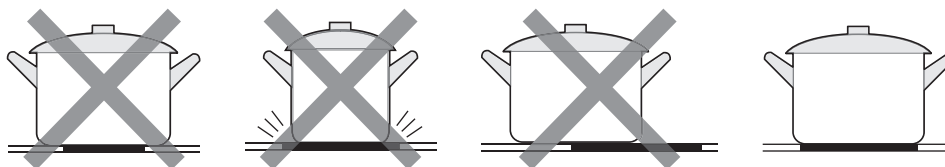
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking, Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material. These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



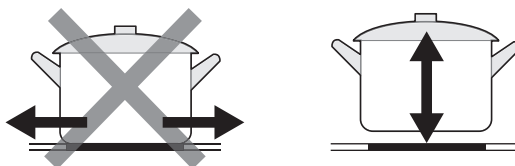
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



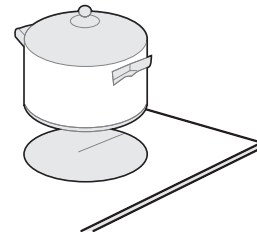
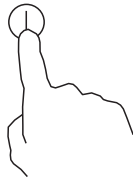
- The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

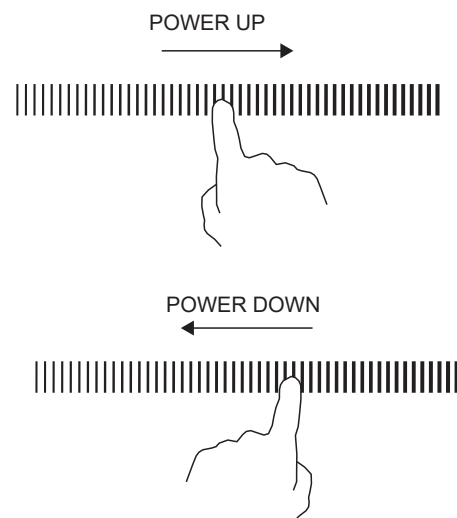
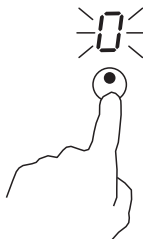
How to Use

1. Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “—” or “— —”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
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 are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash.
4. Select a heat setting by touching the Slide 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.



If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

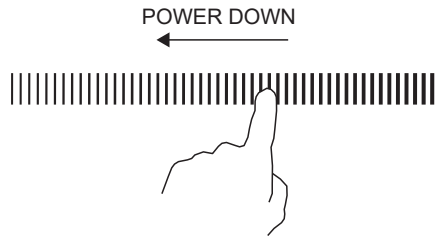
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

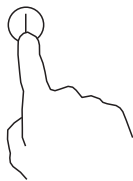
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0”. 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 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 on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  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 min.

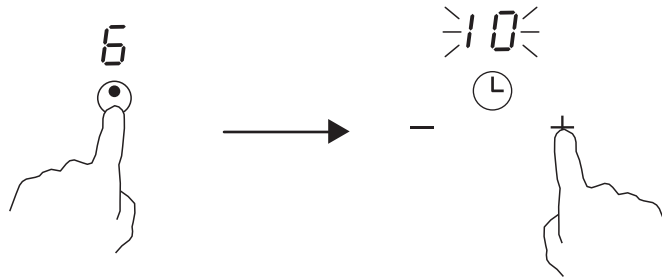
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

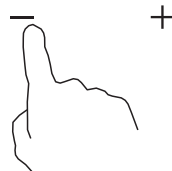
2. Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



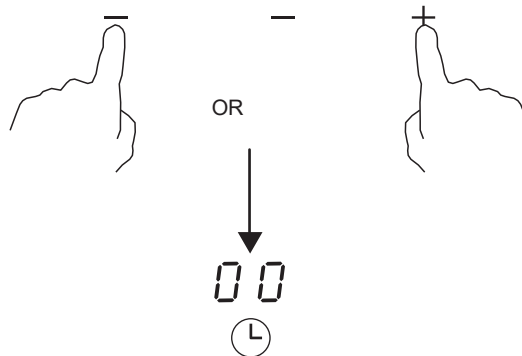
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minute once.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



5. 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.

If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.



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



Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

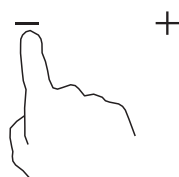
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



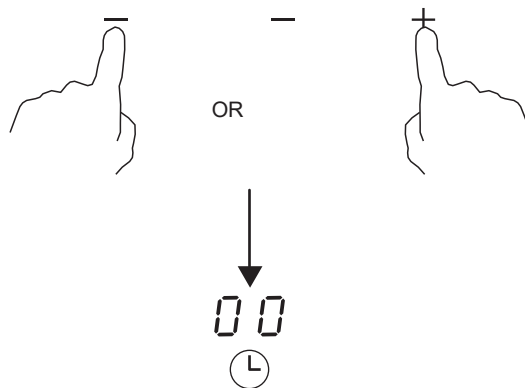
2. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer.

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



3. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” 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 flash for 5 seconds.

If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.

NOTE

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



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



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

5. Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone control.
2. Touching the Boost control. Make sure the display shows “p”.



Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone control that you wish to cancel the boost function.
2. Turn the cooking zone off by touching the Boost control. Make sure the display shows “0”.






- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

6. Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touching the key of “Pause”.	All the indicator will show “ ”.
To exit pause mode	
Touching the key of “Pause” again.	

 When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don’t exit the pause mode.

7. Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<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.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<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.
Spillovers on the touch controls	<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.

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 induction hob 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 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
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 centred 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

The induction 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 dismantling the hob from the working surface.

1. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
	No Auto-Recovery	
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
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 IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2. Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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.

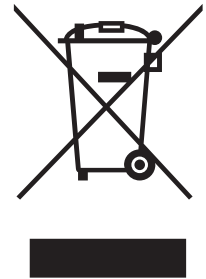
DISPOSAL AND RECYCLING

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.

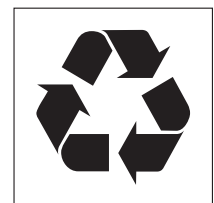


Compliance with RoHS Directive

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

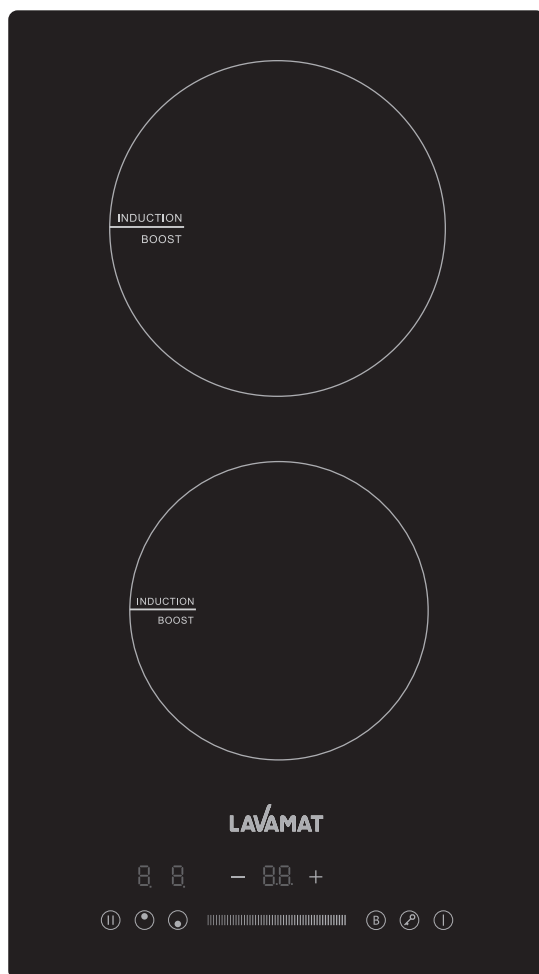
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



LAVAMAT

כיריים אינדוקציה מדריך למשתמש/ מדריך התקנה

דגם: LV- ID355



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 בלבד. יש להתייחס למוצר בפועל.

תוכן עניינים

3	הוראות בטיחות.....
7	מפרט טכני
8	סקירת המוצר.....
10	מדריך מהיר להתחלה
12	התקנה.....
16	הפעלת הכיריים.....
24	טיפול וניקיון.....
25	פתרון תקלות.....
28	סילוק 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 בשלמות 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.
	אזהרה סימן הקריאה מציין סכנה ברמת סיכון בינונית אשר התעלמות ממנה עלולה לגרום לפגיעה חמורה.
	זהירות סימן הקריאה מציין סכנה ברמת סיכון נמוכה אשר התעלמות ממנה עלולה לגרום לפגיעה קלה או בינונית.
	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.

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.
- התקנה שגויה של המכשיר עלולה לגרום לביטול האחריות או תביעות במסגרת האחריות.
- המכשיר ניתן להפעלה ע"י ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים 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.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. עבודות ניקיון ותחזוקת משתמש לא יבוצעו ע"י ילדים ללא השגחה.
- במידה וכבל החשמל תקול, יש להחליפו ע"י היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך דומה במטרה להימנע מסכנה.
- אזהרה: במידה והמשטח נסדק, כבו את המכשיר כדי להימנע מהתחשמלות, עבור כיריים בעלי משטח זכוכית-קרמית או חומר דומה המגינים על חלקים חיים.
- אין להניח חפצים מתכתיים כגון סכינים, מזלגות, כפיות וכו' על משטח הכיריים, הם עלולים להתחמם.
- אין לעשות שימוש במכשירי לחץ או קיטור לניקוי.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת נפרדת לשליטה מרחוק.
- אזהרה: סכנת שריפה: אין לאחסן פריטים על משטח הבישול.
- זהירות: יש לפקח על תהליך הבישול. תהליך בישול קצר יהיה תחת השגחה רציפה.
- 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 שמירה עמידה לאש.

הפעלה ותחזוקה

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 ביצע עבודות תחזוקה או ניקיון, נתקו את הכיריים מאספקת החשמל.
- אי עמידה בתנאים אלה עלולה לגרום להתחשמלות או מוות.

סכנה בריאותית

- 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 עלולים לגרום מוות.

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.
- 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 לאחסן פריטים של ילדים בארון מעל הכיריים, הם עלולים לטפס על הכיריים ולהיפצע.
- אין להשאיר ילדים ללא השגחה במקום בו המכשיר נמצא בשימוש.
- 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.
- 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.

ברכות, על רכישת כיריים אינדוקציה.

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.

מפרט טכני

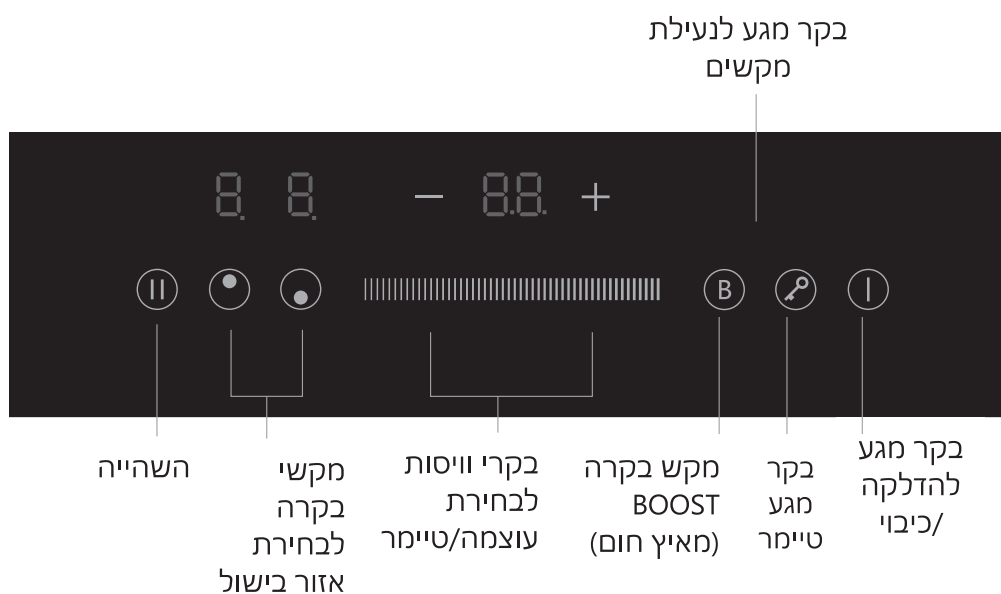
LV- ID355	כיריים אינדוקציה
2 אזורים	אזורי בישול
220-240V~ 50Hz or 60Hz	מתח
3500W	הספק אלקטרוני מותקן
288X520X59	גדלי המוצר (אורךXרוחב X גובה) מ"מ
268X500	מידות השטח המובנה AXB (מ"מ)

סקירת המוצר

מבט מלמעלה



לוח בקרה



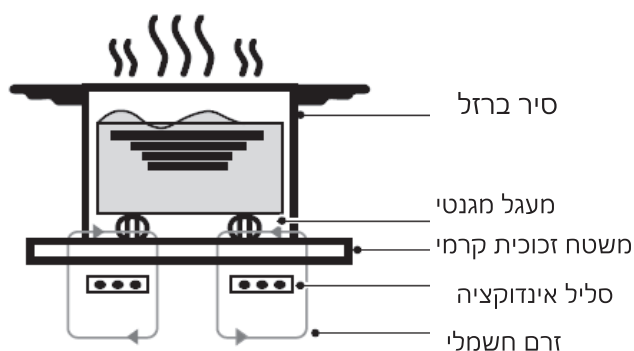
שימו לב:



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

תיאוריית העבודה

בישול בטכנולוגיית אינדוקציה הינו בטוח, מתקדם, יעיל וחסכוני. הוא פועל על רטט אלקטרומגנטי המפיק חום ישירות לכלי הבישול, ולא בצורה לא ישירה באמצעות חימום משטח הזכוכית. הזכוכית מתחממת רק מפני שכלי הבישול מחמם אותה.



טרם השימוש בכיריים אינדוקציה

- 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 הרתחה, בסביבות 85°C , כאשר בועות עולות מדי פעם אל פני נוזל הבישול. זהו המפתח למרקם 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.

צריכה 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 שמן למחבת והניחו את הבשר על המחבת.
4. 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 אינדוקציה.
2. הכינו את כל המרכיבים. הקפצה היא מהירה. במידה ומבשלים כמות גדולה של מזון, בשלו את המזון במספר פעמים, בחלוקה למנות.
3. 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 מיד.

זיהוי של פריטים קטנים

במידה והונח על הכיריים כלי בישול בגודל לא מתאים או כלי שאינו מתאים לעבודה באינדוקציה, או פריטים קטנים שנשארו על הכיריים (מזלג, סכין, מפתח), הכיריים יעברו באופן אוטומטי למצב המתנה תוך דקה אחת. המאוורר ימשיך לפעול למשך דקה אחת נוספת.

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.

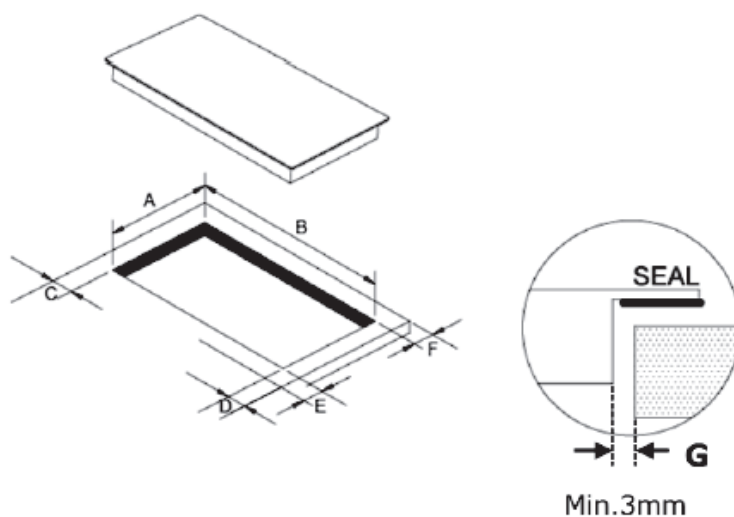
התאמה	הגדרת חום
<ul style="list-style-type: none"> • חימום עדין עבור כמויות קטנות של מזון • המסת שוקולד, חמאה ומזון שנשרף בקלות. • בישול איטי עדין • חימום איטי 	1 - 2
<ul style="list-style-type: none"> • חימום מחדש • בישול איטי באופן מהיר • בישול אורז 	3 - 4
<ul style="list-style-type: none"> • פנקייק 	5 - 6
<ul style="list-style-type: none"> • טיגון • בישול פסטה 	7 - 8
<ul style="list-style-type: none"> • הקפצה • צריבה • הרתחת מרק • הרתחת מים 	9

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:

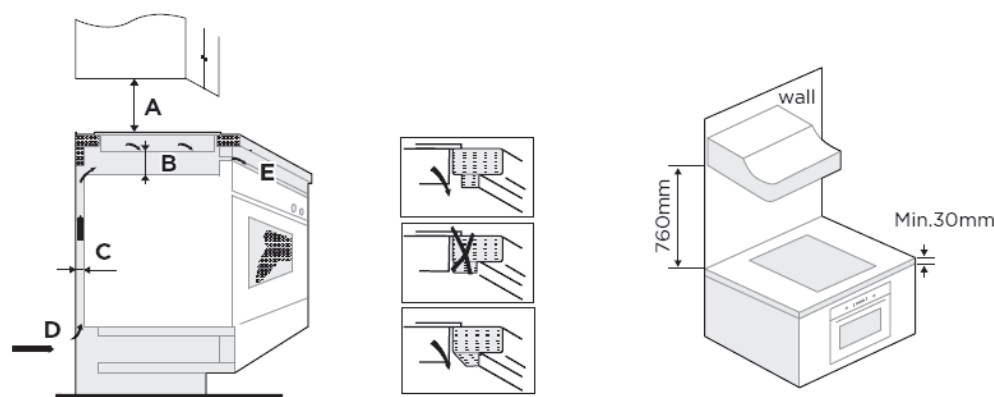
שימו לב: מרווח הבטיחות בין צידי הכיריים והחלק הפנימי של משטח העבודה יהיה לפחות 3 מ"מ.



אורך (מ"מ)	רוחב (מ"מ)	גובה (מ"מ)	עומק (מ"מ)	E (מ"מ)	F (מ"מ)	G (מ"מ)
268+4-0	500+4-0	50min	50min	50min	50min	3 mm min.

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

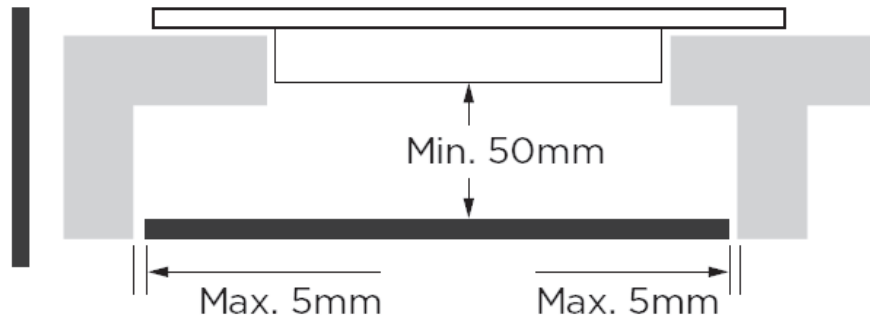
שימו לב: מרווח הבטיחות בין המשטח החם והארון נעל המשטח החם יהיה לפחות 760 מ"מ.



A (מ"מ)	B (מ"מ)	C (מ"מ)	D	E
760	50 min.	20 min.	כניסת אוויר	5 מ"מ יציאת אוויר

אזהרה: וודאו כי קיים אוורור מספיק

יש לוודא שבכל מצב הכיריים מאוררות היטב ופתחי כניסת ויציאת האוויר אינם חסומים. במטרה להימנע ממגע לא מכוון עם החלק התחתון החם של הכיריים, ולהימנע מהתחשמלות במהלך העבודה, נחוץ להניח פלטת עץ מקובעת בברגים, במרווח מינימלי של 50 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 90°C.

טרם התקנת הכיריים אנא וודאו כי

- משטח העבודה מרובע וישר ואין הפרעות לדרישות המרווח.
- משטח העבודה עשוי מחומר מבודד ועמיד לחום.
- במידה והכיריים מותקנות מעל תנור, התנור חייב שיהיה לו מאורר מובנה.
- ההתקנה תעמוד בתאימות לכל דרישות האישורים והתקנים הישימים.
- מפסק מבודד מתאים המספק ניתוק מהחשמל משולב בחיווט הקבוע, מורכב וממוקם כך שיתאים לתקנות וחוקי החיווט המקומיים.
- המפסק חייב להיות מסוג מאושר ולספק הפרדת מגעים של מרווח אוויר של 3 מ"מ בכל הקטבים (או בכל המוליכים הפעילים [פאזה] אם כללי החיווט המקומיים מאפשרים וריאציה זו של הדרישות).
- מתג הבידוד יהיה נגיש ללקוח בקלות לאחר התקנת הכיריים.
- בכל ספק בנוגע להתקנה יש להיוועץ עם רשויות הבנייה המקומיות וחוקי העזר.
- עשו שימוש בגימורים עמידים בחום וקלים לניקוי (כגון אריחי קרמיקה) עבור משטחי הקיר המקיפים את הכיריים.

לאחר התקנת הכיריים יש לוודא כי:

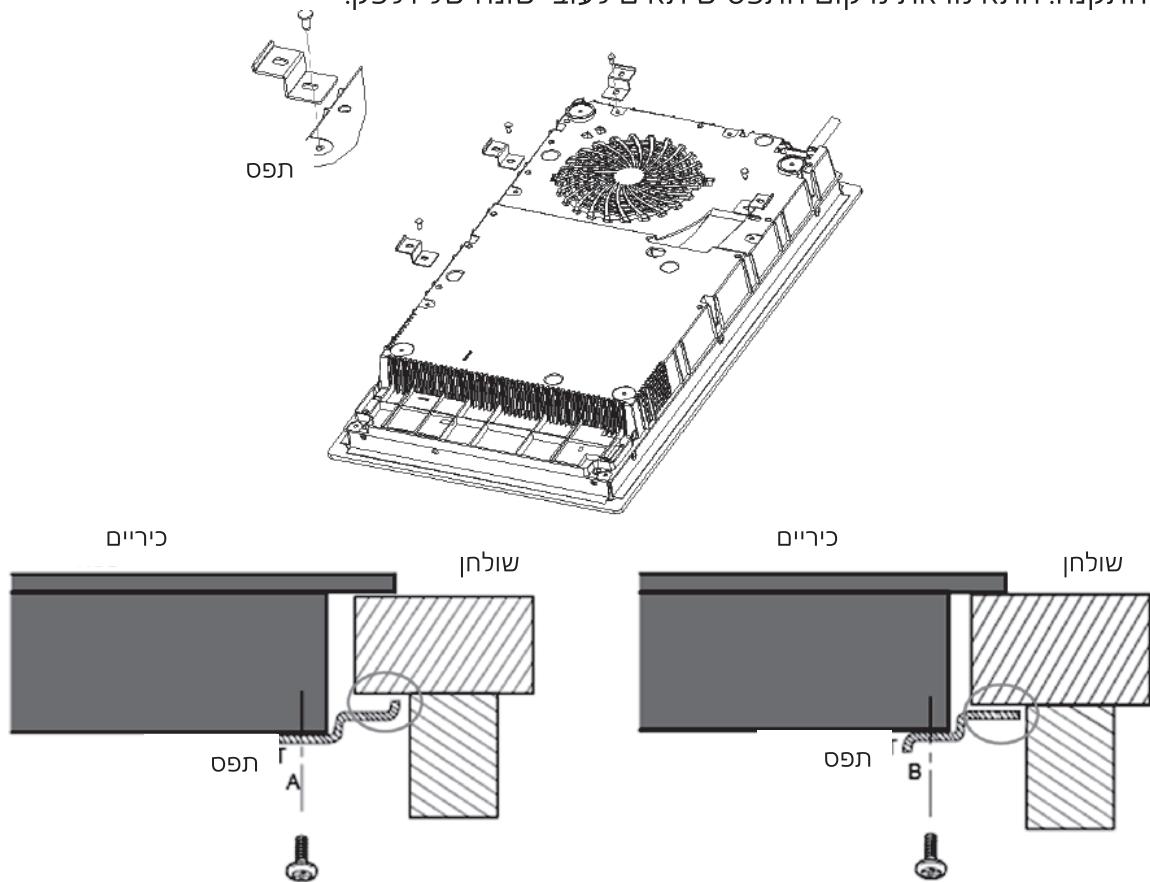
- ככל אספקת החשמל אינו נגיש דרך דלתות או מגירות הארון
- קיימת זרימה מספקת של אוויר נקי מבחוץ לתחתית הכיריים.
- אם הכיריים מותקנות מעל חלל של מגירה או ארון, יש להתקין מחסום הגנה תרמי מתחת לבסיס של הכיריים.
- מתג הבידוד יהיה נגיש בקלות ע"י הלקוח.

טרם מיקום הבסיסים הקבועים

היחידה צריכה להיות ממוקמת על משטח יציב וחלק. אין להפעיל כוח על הבקרים הבולטים מהכירים.

התאמת מיקום התפס

קבעו את הכירים על משטח באמצעות הברגת 4 תופסנים בתחתית הכירים (ראו בתמונה) לאחר ההתקנה. התאימו את מיקום התפס שיתאים לעובי שונה של דלפק.



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



זהירות

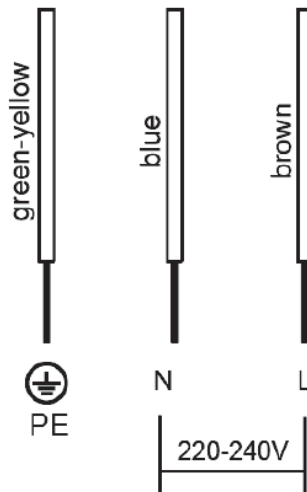
1. המשטח החם של הכירים חייב להיות מותקן ע"י אדם מוסמך או טכנאי. לשירות קיימים אצלנו אנשים מקצועיים. לעולם אל תבצעו את הפעולה באופן עצמאי.
2. התקנת הכירים לא תבצע באופן ישיר על מדיח כלים, מקרר, מכונת כביסה או מייבש כביסה, כיוון שהלחות עלול לפגוע בחיבורי הכירים.
3. המשטח החם של הכירים יותקן כך שקרינת חום טובה יותר תובטח כדי להעצים את האמינות.
4. 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

החיבור לאספקת החשמל יבוצע ע"י אדם מוסמך מתאים.

טרם חיבור הכיריים לאספקת החשמל אנא בדקו:

1. מערכת החיווי הביתית מתאימה לחשמל הנמשך מהכיריים.
 2. המתח תואם לערך שניתן על לוחית הדירוג.
 3. כבל אספקת החשמל יכול לעמוד בעומס המצוין על לוחית הדירוג.
- לצורך חיבור הכיריים לאספקת החשמל הראשית, אל תעשו שימוש במתאמים, מפחיתי זרם או מכשירי סיעוף, הם עלולים לגרום להתחממות יתר ושריפה.
- כבל אספקת החשמל לא יבוא במגע עם חלקים חמים והוא חייב להיות ממוקם כך שהטמפרטורה שלו לא תעלה על 75°C באף נקודת זמן.
- הכיריים יחוברו לאספקת החשמל הראשית רק ע"י טכנאי מוסמך.
- בדקו עם טכנאי האם מערכת החיווי הביתית מתאימה ללא שינויים. כל שינוי חייב להתבצע ע"י חשמלאי מוסמך.
- אספקת החשמל תחובר בתאימות לתקנים הרלוונטיים, או מפסק חד פאזי. שיטת החיבור מוצגת מטה:



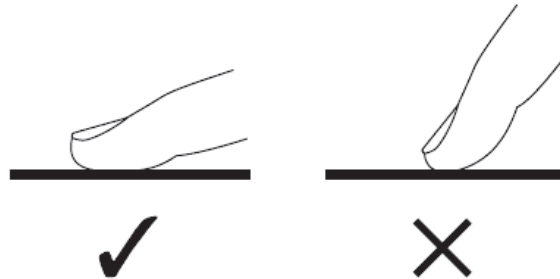
- במידה וכבל החשמל תקול או שנדרש להחליפו, הפעולה תתבצע מול סוכן החברה עם כלים מיועדים כדי להימנע מתאונות.
- במידה והמכשיר מחובר ישירות לחשמל יש להתקין מפסק בטיחות עם פתח מינימלי של 3 מ"מ בין המגעים.
- המתקין חייב להבטיח שנעשה חיבור חשמלי נכון ותואם לתקנות הבטיחות.
- אין לכופף או ללחוץ את הכבל.
- יש לבדוק את הכבל באופן שוטף ולהחליפו ע"י טכנאי מורשה בלבד.
- החוט הצהוב/ירוק של כבל אספקת החשמל חייב להיות מחובר להארקה של אספקת החשמל ומגעי המכשיר.
- היצרן אינו אחראי לכל תאונה שתיגרם משימוש במכשיר שאינו מחובר להארקה, או עם חיבור הארקה תקול.
- אם למכשיר יש יציאת שקע, הוא חייב להיות מותקן כך שיהיה נגיש לאחר ההתקנה.

המשטח התחתון וכבל החשמל של הכיריים לא יבואו במגע

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

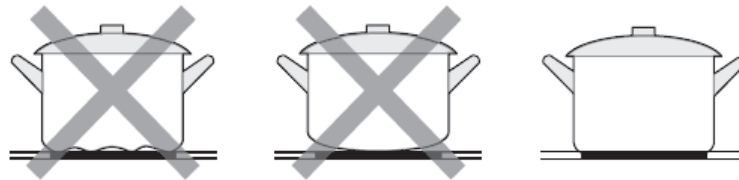
- יש לעשות שימוש בכלי בישול עם תחתית המתאימה לאינדוקציה.
- חפשו את סימן האינדוקציה על האריזה או על תחתית כלי הבישול.
- ניתן לבדוק את התאמת כלי הבישול באמצעות ביצוע בדיקת מגנט. הזיזו את המגנט כלפי תחתית הכלי. אם הוא נצמד, הכלי מתאים לבישול באינדוקציה.



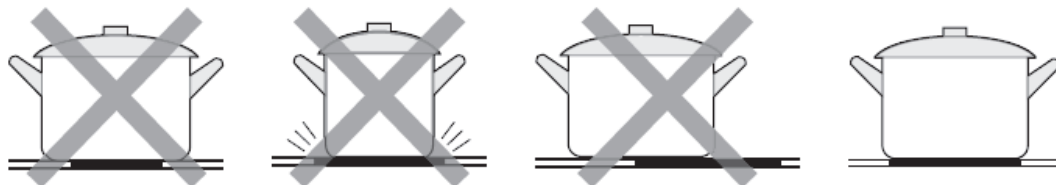
- אם אין ברשותכם מגנט:
 1. מזגו מעט מים לכלי שתמצאו לבדוק.
 2. במידה והסימן  אינו מהבהב על הצג והמים מתחממים, הכלי מתאים.
- כלי בישול מהחומרים הבאים אינם מתאימים לבישול באינדוקציה: פלדת אל חלד טהורה, אלומיניום או נחושת ללא בסיס מגנטי, פורצלן, עץ, זכוכית, קרמיקה וכלי חרס.
- חלק המסירים והמחבתות בשוק אינם מתאימים לבישול על כיריים אינדוקציה. כיוון שהם כוללים רק חלק פרומגנטי עם חלקים מחומרים אחרים. אזורים אלה עשויים להתחמם בדרגות שונות או עם עוצמה נמוכה. במקרים מסוימים כאשר התחתית עשויה ברובה מחומר שאינו פרומגנטי, ייתכן והכיריים לא יזהו את הכלי כלל ויכבו את אזור הבישול.



אל תעשו שימוש בכלי בישול עם קצוות מחוספסים או קמורים



וודאו שבסיס כלי הבישול חלק, יושב בצורה ישירה על הזכוכית ומתאים בגודלו לאזור הבישול. עשו שימוש בכלי בישול בעלי קוטר התואם לגרפיקה המסומנת על אזור הבישול. שימוש בכלי בישול שקוטרו עולה על הגרפיקה תאלץ שימוש ביעילות מקסימלית. ייתכן ושימוש בקוטר כלי קטן יותר יהיה יעיל פחות מהמצופה. הכירים עלולות שלא לזהות כלי בישול הקטנים מ-140 מ"מ. יש למקם את כלי הבישול במרכז אזור הבישול.



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

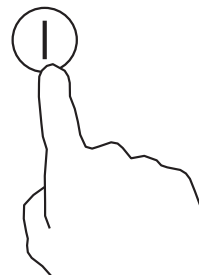
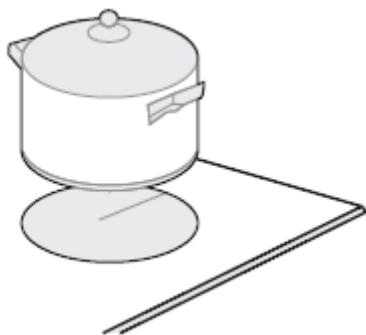


אזורי הבישול יאמצו באופן אוטומטי של קוטר כלי הבישול, במסגרת מגבלת הגודל. עם זאת, תחתית כלי הבישול חייבת להיות בקוטר מינימלי בהתאם לאזור הבישול התואם. על מנת להשיג יעילות מיטבית של הכירים, אנא הניחו את כלי הבישול במרכזו של אזור הבישול.

אזור בישול	קוטר בסיס של כירים אינדוקציה	
	מינימום (מ"מ)	מקסימום (מ"מ)
160 מ"מ	120	160
180 מ"מ	140	180

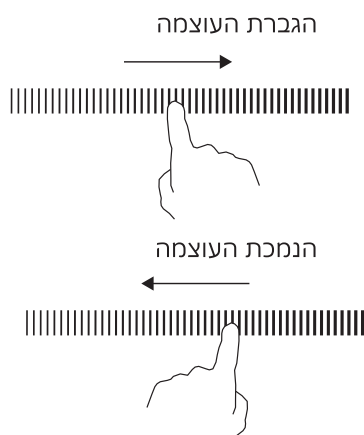
1. התחלת הבישול

1. לחצו על בקר הדלקה/כיבוי (ON/OFF).
לאחר הדלקת הכיריים הזמזם ישמיע צליל ביפ בודד, על הצג הכול יופיע "-" או "--" לציון שהכיריים נכנסו למצב המתנה.
2. הניחו כלי בישול מתאים על אזור הבישול שברצונכם לעשות שימוש.
- וודאו שתחתית כלי הבישול ומשטח אזור הבישול נקיים ויבשים.



3. געו בבקר בחירת אזור הבישול ונורית המחווה הסמוכה לו תהבהב

4. בחרו את החום (העוצמה) המבוקש באמצעות מגע בסרגל הבקרה 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.



במידה ועל הצג מהבהב $\geq \leq$ במקום הגדרת החום (עוצמה)

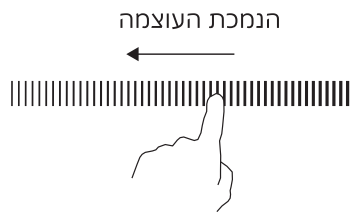
משמעות הדבר:

- לא הנחתם כלי בישול על אזור הבישול הנכון או,
- כלי הבישול בו אתם משתמשים אינו מתאים לבישול אינדוקציה או,
- כלי הבישול קטן מידי או אינו ממורכז כראוי על אזור הבישול.

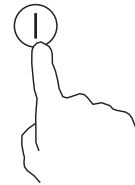
לא יתבצע חימום אלא אם הכלי שהונח על אזור הבישול מתאים לשימוש באינדוקציה. במידה ולאחר דקה לא יונח כלי בישול מתאים, התצוגה תיכבה באופן אוטומטי.

2. סיום הבישול

1. געו בבקר בחירת אזור הבישול שאותו תרצו לכבות.
2. כבו את אזור הבישול באמצעות העברת סרגל העוצמה ל"0". וודאו שעל הצג מופיע "0".



3. כבו את הכיריים באמצעות נגיעה בבקר ההדלקה/כיבוי ON/OFF



4. 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 (לדוגמה 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	
געו והחזיקו את בקר הנעילה למשך מספר שניות	

- כאשר הכיריים נמצאות במצב נעילה, כל הבקרים מנוטרלים, פרט לבקר הדלקה/כיבוי ①, ניתן תמיד לבצע הדלקה/כיבוי ① במצב חירום, אבל תצטרכו לבטל את הנעילה של הכיריים בפעולה הבאה.



4. 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.

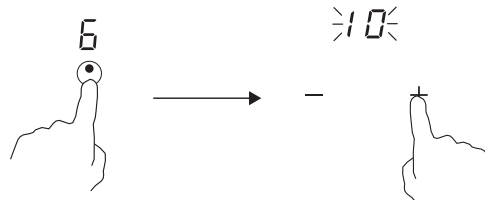
א) שימוש בטיימר כהתרעת זמן

במידה ולא בחרתם אזור בישול מסוים

1. וודאו שהכיריים דלוקות.

הערה: ניתן לעשות שימוש בהתרעת דקות לפחות אזור אחד יהיה פעיל.

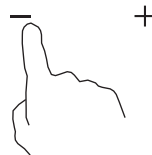
2. געו בבקר הטיימר. נורית החיווי של הטיימר תהבהב ועל צג הטיימר יוצג "10".



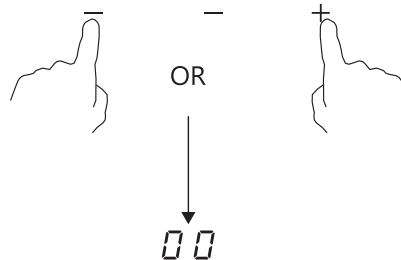
3. התאימו את הגדרת הטיימר באמצעות מגע בבקרי ה-"+" וה-"-".

• עצה: 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.



4. לביטול הטיימר יש לגעת בבקרי ה-"+" וה-"-" בו זמנית, על צג הדקות יופיע "00".



5. אחר הגדרת הזמן תחל ספירה לאחור באופן מדי. על הצג יופיע הזמן הנותר ונורית חיווי הזמן

תהבהב כל 5 שניות. מגע בטיימר במהלך הספירה תבטל את ההבהוב באופן מדי.



6. הזמזם יצפצף למשך 30 שניות ונורית חיווי הטיימר תציג "-" עם סיום הזמן שהוגדר.

--

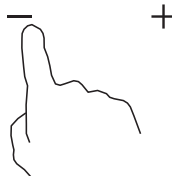
ב) הגדרת הטיימר לכיבוי אזור בישול אחד או יותר

הגדרת אזור אחד

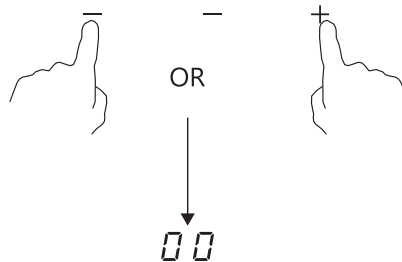
1. געו בבקר בחירת אזור הבישול שבו תרצו להפעיל את הטיימר.



2. התאימו את הגדרת הטיימר באמצעות מגע בבקרי ה-"+" וה-"-".
- עצה: 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.



3. לביטול הטיימר יש לגעת בבקרי ה-"+" וה-"-" בו זמנית, על צג הדקות יופיע "00".



4. אחר הגדרת הזמן תחל ספירה לאחור באופן מדי. על הצג יופיע הזמן הנותר ונורית חיווי הזמן תהבהב כל 5 שניות.

שימו לב: הנקודה האדומה בסמוך לנורית חיווי ההפעלה תאיר כדי לציין שאזור הבישול נבחר.



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

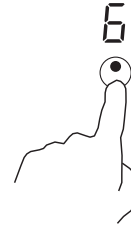
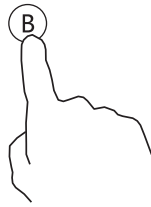
אזורי בישול אחרים ימשיכו בפעולתם אם הם היו דלוקים לפני כן.



5. שימוש בפונקציית BOOST (מאיץ לחימום מהיר)

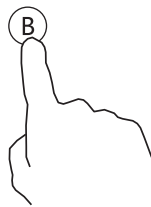
הפעלת פונקציית BOOST

1. געו בבקר בחירת אזור הבישול שאותו תרצו להדליק.
2. געו בבקר BOOST נורית חיווי אזור הבישול תציג "P" והעוצמה תהיה מקסימלית.



ביטול פונקציית BOOST

1. געו בבקר בחירת אזור הבישול שבו תרצו לבטל את פונקציית ה-BOOST.
2. געו בבקר BOOST לביטול פונקציית BOOST, וודאו שעל הצג יופיע "0".



- ניתן להפעיל את הפונקציה על כל אזור בישול
- אזור הבישול חוזר להגדרה המקורית לאחר 5 דקות.
- אם עוצמת הבישול המקורית הינה 0, לאחר 5 דקות, העוצמה תחזור ל-9.

6. מצב השהייה

ניתן להשהות את הבישול במקום לבצע כיבוי לכיריים. בכניסה למצב השהייה, כל הבקרים פרט להדלקה/כיבוי יהיו מנוטרלים.

כניסה למצב השהייה

געו בבקר "Pause" כל נוריות המחווין יציגו "0".

יציאה ממצב השהייה

געו בבקר "Pause" פעם נוספת.

כאשר הכיריים נמצאות במצב השהייה, כל יתר בקרי המגע יהיו מנוטרלים פרט לבקר ①הדלקה/כיבוי ON/OFF, ניתן לבצע כיבוי לכיריים תמיד באמצעות בקר ההדלקה/כיבוי במצב חירום. הכיריים ייכבו לאחר 10 דקות, במידה ולא יצאתם ממצב השהייה.



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:

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

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

אנשים עם קוצב לב צריכים להיוועץ ברופא המטפל טרם השימוש בכיריים.



טיפול וניקיון

מה?	כיצד?	חשוב!
לכלוך יומיומי על הזכוכית (טביעות אצבע, סימנים, כתמים שהותיר מזון או נזילות (ללא סוכר על הזכוכית)	<ol style="list-style-type: none"> 1. כבו את הכיריים 2. מרחו חומר ניקוי לכיריים 3. שטפו ויבשו באמצעות מטלית נקיה או נייר סופג. 4. הדליקו את הכיריים שוב. 	<p>כאשר הכיריים כבויים, לא יהיה אזור חם בבישול, אבל ייתכן שהמשטח יישאר חם! שימו לב.</p> <p>כלי ניקוי לניקוי קשה, כלי ניקוי ניילון וחומרי ניקוי גסים עלולים לשרוט את הזכוכית. יש לקרוא את התווית כדי לבדוק את תאימות חומר הניקוי.</p> <p>לעולם אין להשאיר שאריות חומר ניקוי על משטח הכיריים: עלולים להיווצר כתמים על הזכוכית.</p>
גלישה של רתיחה, המסות ושפיכה של סוכרים חמים על הזכוכית	<p>יש להסיר שאריות באופן מידי , באמצעות כלי מתאים או מגרדת המתאימה לכיריים אינדוקציה זכוכית, אך יש לשים לב שמטח האינדוקציה לא יהיה חם.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 2-4 לניקיון יומיומי. 	<p>הסירו כתמים שהותירו מזון ממותק ומזון נמס או נזילות בהקדם האפשרי. השארתם להתקרר על הזכוכית, עשויה לגרום להתקשותם או אפילו לפגוע במשטח הזכוכית לצמיתות.</p> <p>הלהב החד של מגרדת הכיריים נחשף עם הסרה של מכסה הבטיחות. יש לנקוט משנה זהירות ולאחסן בבטחה הרחק מהישג ידם של ילדים.</p>
שפיכת מזון על בקרי ההפעלה	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>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.</p>

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.

בעיה	סיבות אפשריות	מה לעשות
לא ניתן להדליק את הכיריים	אין חשמל	וודאו שהכיריים מחוברות לאספקת החשמל ודלוקות. בדקו אם קיים חשמל בסביבת הבית. במידה ובדקתם הכול והבעיה ממשיכה, צרו קשר עם שירות הלקוחות.
בקרי המגע אינם מגיבים	הבקרים במצב נעילה	שחררו את נעילת בקרי המגע. עיינו בסעיף נעילת בקרי המגע
קושי בהפעלת בקרי המגע	ייתכן שיש מעט מעט מים מעל הפקדים או שהלחיצה על הפקד מתבצעת באמצעות קצה האצבע ולא הכרית.	וודאו שאזור הבישול יבש והשתמשו בכרית האצבע למגע עם הבקר.
הזכוכית נשרטת	כלי בישול עם קצוות מחוספסים נשעה שימוש בכלי ניקוי או מוצרי ניקיון גסים ולא מתאימים.	עשו שימוש בכיריים עם כלי בישול בעלי בסיס ישר וחלק. עיינו בסעיף "בחירת כלי הבישול". עיינו בטיפול וניקיון
חלק מכלי הבישול משמיעים צליל של סדיקה או הקשה.	הדבר יכול לקרות עקב מבנה כלי הבישול (שכבת שונות של מתכת רוטטות בצורה שונה)	זוהי תופעה נורמלית ואינה מהווה תקלה.
הכיריים משמיעות צליל זמזום בעת השימוש בהגדרת חום גבוהה.	הדבר קורה עקב הטכנולוגיה של האינדוקציה.	זוהי תופעה נורמלית, אך הרעש צריך לרדת או להיעלם לחלוטין בעת הפחתת הגדרת החום.
נשמע רעש מאוורר מהכיריים	קיים מאוורר קירור מובנה בכיריים והוא מופעל כדי למנוע התחממות של חלקי חשמל. הוא עשוי לפעול גם לאחר כיבוי הכיריים.	זוהי תופעה נורמלית ולא נדרשת פעולה. אל תנתקו את החשמל מהאינדוקציה כאשר המאוורר נמצא בעבודה.
כלי הבישול לא מתחמם	הכיריים לא מזהות את כלי הבישול כיוון שהתחתית אינה מתאימה לבישול באינדוקציה. הכיריים אינם מזהים את כלי הבישול כיוון שהוא קטן עבור אזור הבישול או לא ממורכז.	עשו שימוש בכלי בישול מתאימים לבישול באינדוקציה. ראה סעיף בחירת כלי בישול. מרכזו את כלי הבישול וודאו שתחתית הכלי מתאימה לשימוש באינדוקציה.
הכיריים או אזור בישול בצעו כיבוי עצמי באופן לא צפוי, נשמע צליל והופיע קוד שגיאה עם ספרה אחת או שתיים על הצג.	תקלה טכנית	אנא עיינו ברשימת קודי התקלה מטה, כבו את הכיריים ונתקו מהחשמל, צרו קשר עם טכנאי מוסמך.

אבחון והצגה של קודי שגיאה

הכיריים מאובזרות בפונקציה לאבחון עצמי. באמצעות בדיקה זו, טכנאי יכול לבדוק מספר רכיבים מבלי לפרק את הכיריים ממשטח העבודה.

פתרון תקלות

1) קוד תקלה המתרחש במהלך שימוש הלקוח ופתרון לבעיה

קוד תקלה	בעיה	פתרון
ללא התאוששות אוטומטית		
E1	תקלת חיישן טמפרטורה של המשטח הקרמי – מעגל פתוח	בדקו את החיבור או החליפו את חיישן הטמפרטורה של המשטח הקרמי.
E2	תקלת חיישן טמפרטורה של המשטח הקרמי – קצר חשמלי	
E7	תקלה בחיישן המשטח הקרמי	
C1	טמפרטורה גבוהה של חיישן המשטח הקרמי	המתינו שטמפרטורת המשטח הקרמי תחזור להיות רגילה. לחצו על כפתור ההפעלה להפעלה מחדש של הכיריים.
E3	תקלת חיישן טמפרטורה של IGBT מעגל פתוח	החליפו לוח חשמל
E4	תקלת חיישן טמפרטורה של IGBT קצר חשמלי	
C2	טמפרטורה גבוהה של IGBT	המתינו שטמפרטורת ה-IGBT תחזור להיות רגילה. בדקו האם המאוורר פועל בצורה חלקה. במידה ולא החליפו את המאוורר.
EL	אספקת המתח נמוכה מהמתח הנקוב.	אנא בדקו שאספקת המתח תקינה. הדליקו את הכיריים שוב לאחר שהמתח תקין.
EH	אספקת המתח גבוהה מהמתח הנקוב.	
EU	תקלת תקשורת	הכניסו מחדש את החיבור בין לוח התצוגה ולוח החשמל. החליפו את לוח החשמל או את לוח התצוגה.

תקלה	בעיה	פתרון א	פתרון ב
נורית ה-LED אינה נדלקת בעת חיבור היחידה	אין אספקת חשמל	בדקו שתקע החשמל מחובר כראוי לשקע וכן שהשקע החשמלי תקין.	
	תקלה בחיבור חיבור הלוח לצג.	בדקו את החיבור	
	לוח החשמל תקול	החליפו את הלוח	
	לוח התצוגה תקול	החליפו את הלוח	
חלק מהבקרים אינו עובד ותאורת ה-LED אינה תקינה	לוח התצוגה תקול	החליפו את הלוח	
נורית החיווי נדלקת אך לא יוצא חום	טמפרטורה גבוהה של הכיריים	ייתכן והטמפרטורה האופפת גבוהה מידי. ייתכן ופתחי כניסת האוויר או יציאת האוויר חסומים.	
	קיימת חריגות במאוורר	בדקו האם המאוורר פועל בצורה חלקה, במידה ולא החליפו אותו.	
	לוח ההפעלה תקול	החליפו את הלוח.	
	סוג כלי הבישול אינו מתאים.	עשו שימוש בכלי מתאים ובגודל הנכון.	מעגל זיהוי כלי הבישול תקול, החליפו את הלוח.
החום הופסק באופן פתאומי ומהבהבת האות \underline{u} על המסך.	קוטר כלי הבישול אינו מתאים		
	הכיריים במצב התחממות יתר.	המתינו לחזרת הטמפרטורה למצב רגיל. לחצו על כפתור ההפעלה להפעלה מחדש של היחידה.	
	לוח החשמל ולוח התצוגה תקולים.	בדקו את החיבור	
האות \underline{u} מופיעה על הצג של שני אזורי בישול באותו הצד.	חלק התקשורת בלוח החשמל תקול.	החליפו את לוח התצוגה	
	הלוח הראשי תקול	החליפו את הלוח	
	מנוע המאוורר תקול	החליפו את המאוורר.	

האמור לעיל הם שיקול דעת ובדיקה של כשלים נפוצים.
אנא אל פרקו את היחידה על מנת למנוע תקלות וסכנות למערכת האינדוקציה.

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.



תאימות לדירקטיבת RoHS

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.

