



קופר יבוא 1992 בע"מ ^{בס"ד}

Induction Hob user manual

6417

Kupper



Küppersbusch

משוקי

רח' המלאכה 4 אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 טל. 03-9381695 פקס. 03-9381696
4 HAMELACHA ST. NEW INDUSTRIAL AREA ROSH-HAAYIN CODE 48091, TEL. 03-9381695, FAX. 03-9381696

Foreword

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 Induction 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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the 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.

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

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

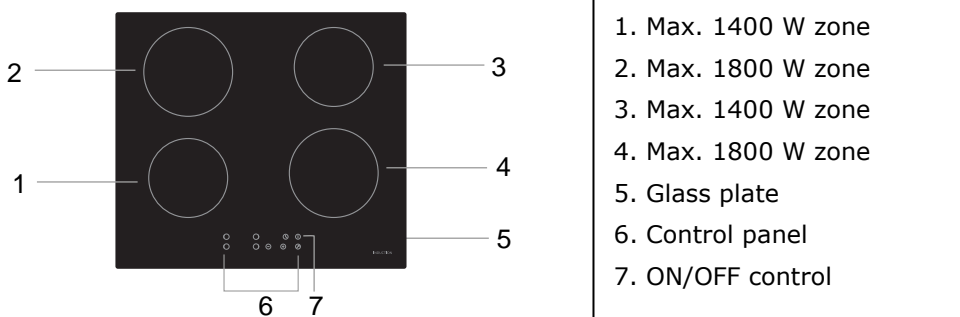
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

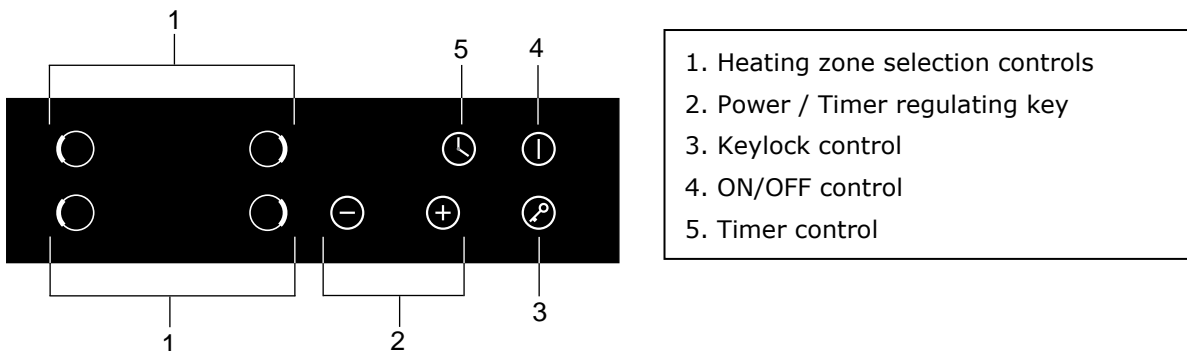
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Induction

1.1 Top View

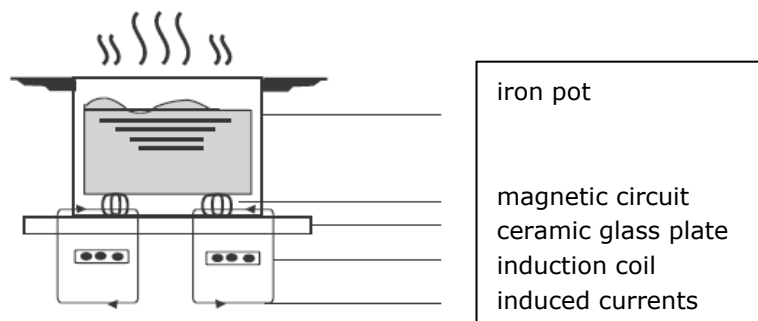


1.2 Control Panel



1.3 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.



1.4 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 Induction hob.

1.5 Technical Specification

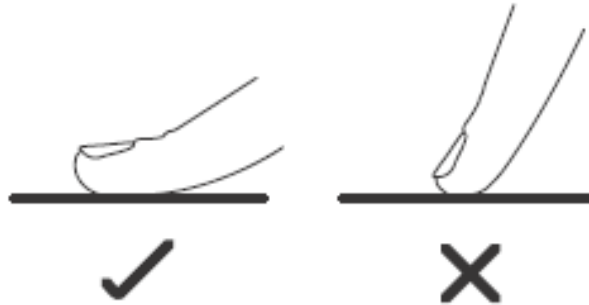
Cooking Hob	6417
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

Operation of Product

2.1 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.

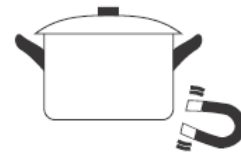


2.2 Choosing the right Cookware



- 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.

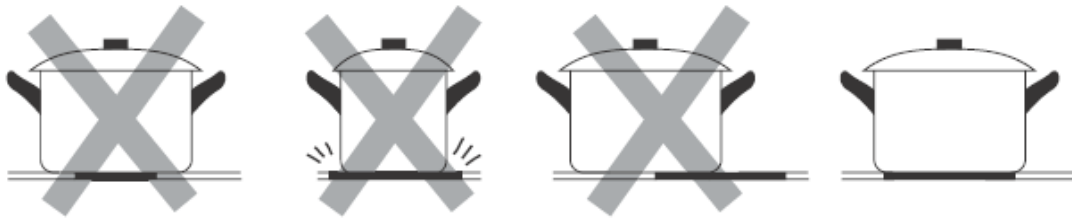
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



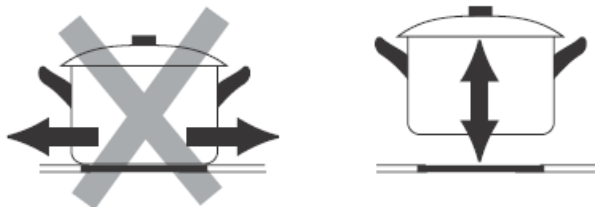
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.


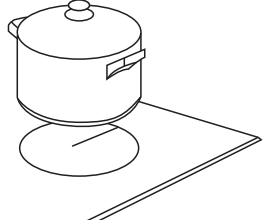



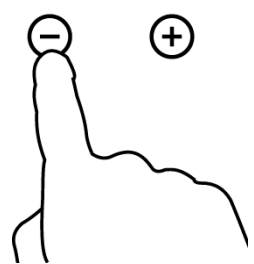
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3 How to use

3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash</p>	

<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

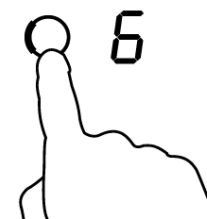



This means that:

- 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 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.2 Finish cooking



<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>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.</p>	

3.3 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 the lock control	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.


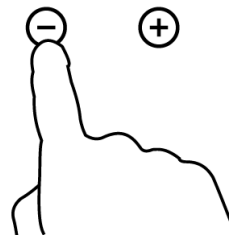
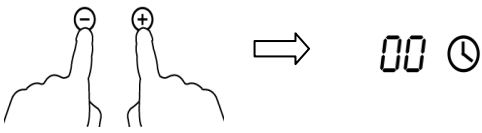

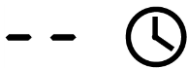
3.4 Timer control

You can use the timer in two different ways:


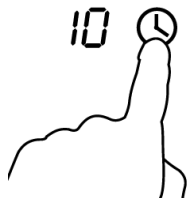
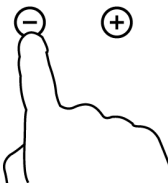
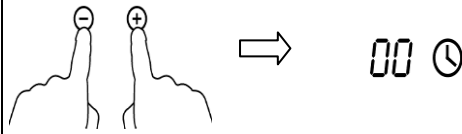

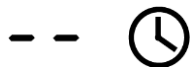
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer 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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)	
Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
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.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
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. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



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

3.5 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.

Cooking Guidelines



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 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 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 induction 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

Care and Cleaning

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.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction 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.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>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.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.</p>
<p>Some pans make crackling or clicking noises.</p>	<p>This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).</p>	<p>This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>

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.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit.

		Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

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 "E" .	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.

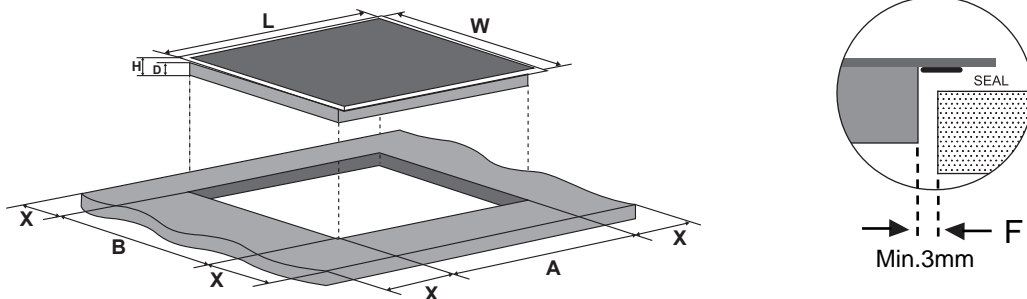
Installation

4.1 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 3mm.

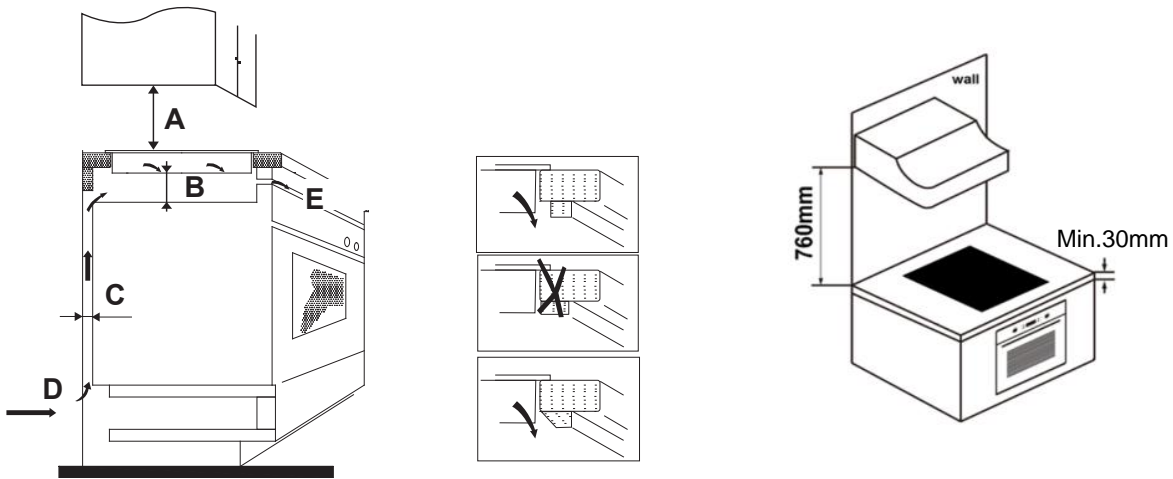


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



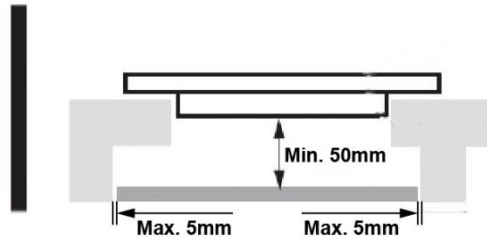
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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.

4.2 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.

4.3 After installing the hob, make sure that

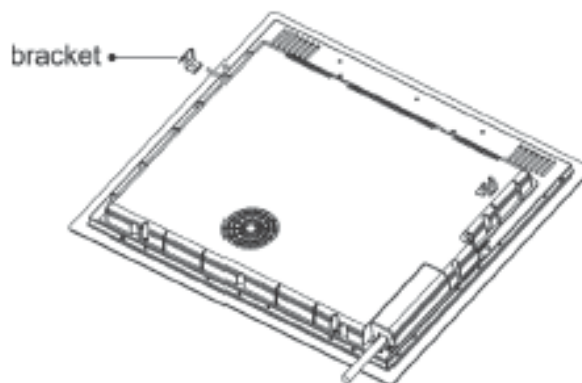
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

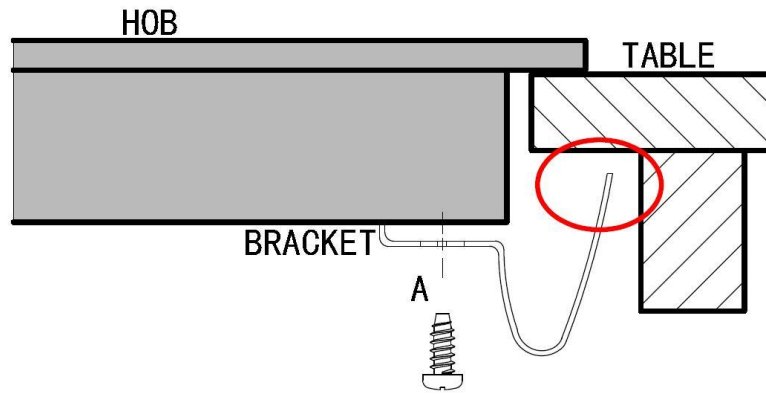
4.4 Before locating the fixing brackets

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

4.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 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



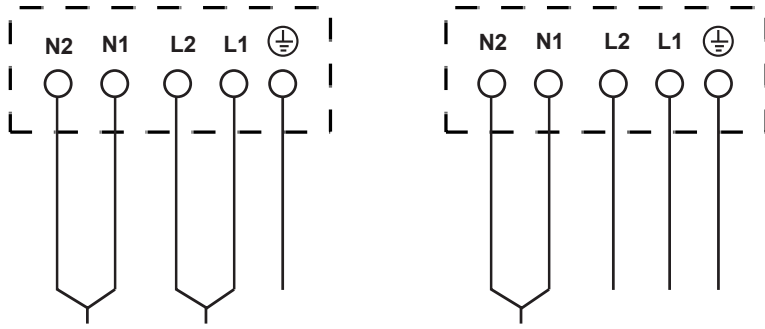
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by 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 bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

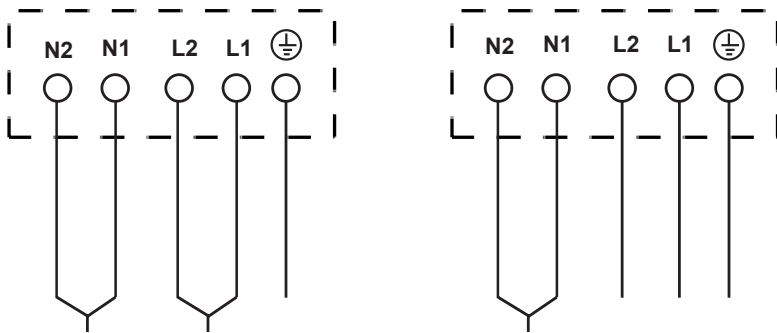
 <p>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.</p> <p>The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.</p> <p>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.</p> <p>For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</p>
--	---

חיבור הכיריים לרשת החשמל יבוצע בידי טכנאי מורשה ומיומן בהתאם לכל תקני הבטיחות וחוק החשמל. וודאו כי:



1. החיווט של מערכת החשמל הביתית מתאים לצריכת ההספק של הכיריים.
 2. מתח החשמל מתאים לערך הנקוב בתווית הנתונים המודבקות בתחתית הכיריים.
 3. כבל החשמל עומד בצריכת ההספק הנקובה בתווית הנתונים המודבקות בתחתית הכיריים.
- לחיבור הכיריים לרשת החשמל, אין להשתמש במתאמים, מפחיתי מתח, או מפצלים, העלולים לגרום להתחממות יתר ופריצת אש.
וודאו שכבל החשמל לא בא במגע עם משטחים חמים, ויש למקם אותו כך שהוא לא ייחשף לטמפרטורה שמעל ל-75°C.

הזמינו חשמלאי מוסמך שיבדוק האם תשתית החשמל הביתית מתאימה להתקנת הכיריים. שינויים בתשתית החשמל יבוצעו על ידי חשמלאי מוסמך בלבד.



- אם כבל החשמל ניזוק או כשיש צורך להחליפו, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע בידי טכנאי שרות מורשה ומיומן מטעם נותן השרות לאלקטרה (עיינו בכריכה האחורית החוברת) המשתמש בכבל המתאים ובכלים הנכונים.
- אם הכיריים מחוברים ישירות לרשת החשמל, יש להתקין מפסק ניתוק רב-קוטבי עם מרווח ניתוק של 3 מ"מ בין המגעים.
- המתקין חייב להקפיד על ביצוע החיבור החשמלי הנכון המתאים לכל תקני הבטיחות ותקנות החשמל.
- אין לכופף, לפתל או למחוץ את כבל החשמל.
- יש לבדוק בקביעות את תקינות כבל החשמל. החלפתו תבוצע אך ורק על ידי טכנאי שירות מורשה ומיומן.

איכות הסביבה

מכשיר זה תואם להנחיות האיחוד האירופי 2002/96/EC לאיסוף מכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (WEEE). בכך ניתן להבטיח כי מכשיר זה יסולק בצורה נכונה, ותוכלו לסייע למנוע נזק אפשרי לסביבה ולבריאות האדם.

סימן זה מציין שאין לסלק את המוצר הישן עם האשפה הביתית הרגילה. כדי למנוע נזק אפשרי לסביבה או לבריאות בני האדם מהשלכת פסולת לא מבוקרת, פנו אותו למרכז פינוי למחזור מכשירי חשמל משומשים.

אנא השתמשו במערכות האיסוף של מוצרי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (למידע נוסף פנו לרשות המקומית במקום מגוריכם או פנו למשרד להגנת הסביבה) או פנו לספק שממנו נרכש המוצר. הם אמורים לפנות את המוצר לנקודת האיסוף למחזור של מכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה.



4.2 לפני התקנת הכיריים, ודאו כי:

- משטח העבודה הוא מרובע ומורם, אין לחבר מבנים המפריעים לדרישות השטח.
- משטח העבודה עשוי מחומר עמיד בחום ומבודד.
- אם הכיריים מותקן מעל לתנור, לתנור מאוורר קירור מובנה.
- ההתקנה תעמוד בכל דרישות הסילוק והתקנים והתקנות הרלוונטיים.
- מתג בידוד מתאים המספק ניתוק מלא מאספקת החשמל, משולב בחוטי הקבע, מותקן וממוקם בהתאם לתקנות החיווט המקומיים.
- הבורר המבודד חייב להיות מסוג מאושר ומספק הפרדת מגע של 3 מ"מ באוויר בכל הקטבים (או בכל המפעילים [שלביים]), אם כללי החיווט המקומיים מאפשרים שינוי זה של דרישות).
- מתג הבידוד יהיה נגיש בקלות ללקוח כשהכיריים מותקנות.
- את התקנת הכיריים יבצע טכנאי מוסמך של החברה בלבד!
- עליכם להשתמש בגימור עמיד לחום וקל לניקוי (כגון אריחי קרמיקה) על משטחי הקיר המקיפים את הכיריים.

4.3 לאחר התקנת הכיריים, ודאו כי:

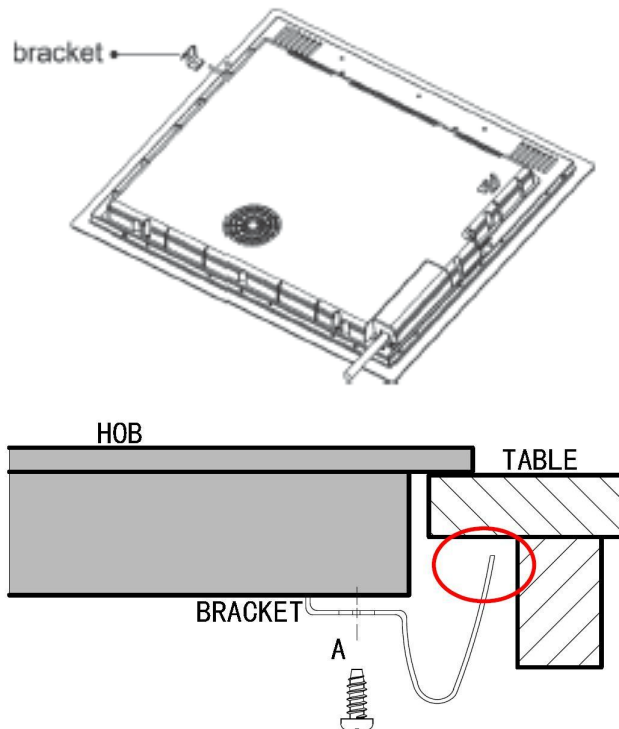
- כבל החשמל אינו נגיש באמצעות דלתות או מגירות בארון.
- יש זרימה נאותה של אוויר מחוץ לארון לקרקעית הכיריים.
- אם הכיריים מותקנות מעל משטח מגירה או ארון, מותקן מחסום הגנה תרמי מתחת לבסיס הכיריים.
- מתג הבידוד נגיש בקלות על ידי הלקוח.

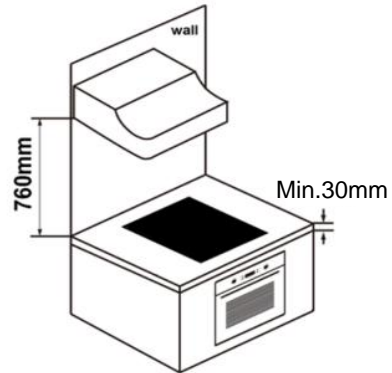
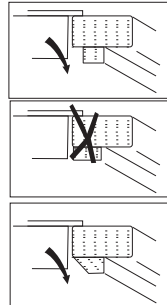
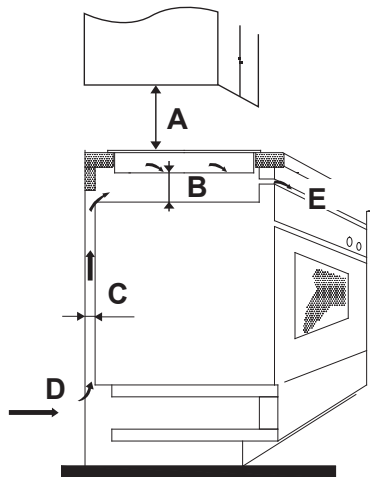
4.4 לפני איתור מיקום הסוגרים:

יש להניח את היחידה על משטח יציב (השתמש באריזה). אין להפעיל כוח על הבקרים הבולטים מהכיריים.

4.5 כוונן מיקום התושבת

התקן את הכיריים על משטח העבודה על ידי בורג 2 סוגרים בתחתית הכיריים (ראה תמונה) לאחר ההתקנה. כוונן את מיקום התושבת כך שיתאים לעובי השולחן העליון.

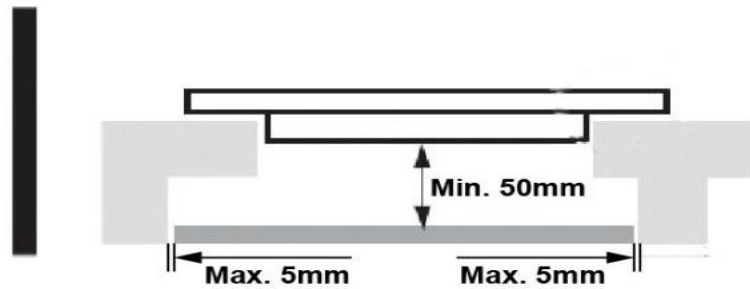




(מ"מ) E	(מ"מ) D	(מ"מ) C	(מ"מ) B	(מ"מ) A
יציאת אוויר 5 מ"מ	קליטת אוויר	20 דקות	50 דקות	760

אזהרה: הבטחת אורור נאות

וודאו כי הכיריים מאוררים היטב וכי כניסת האוויר והשקע אינם חסומים. כדי למנוע מגע מקרי עם התחתית המחוממת יתר על המידה של הכיריים, או קבלת הלהם חשמלי בלתי צפוי במהלך העבודה, יש צורך להכניס עץ, קבוע על ידי ברגים, על מרחק מינימלי של 50 מ"מ מהחלק התחתון של הכיריים. בצע את הדרישות שלהלן.



יש חורי אורור מסביב לכיריים. אתה חייב לוודא כי חורים אינם חסומים על ידי משטח העבודה כאשר אתה שם את הכיריים במצב.



* עליך להיות מודע לכך שדבק פלסטיק או חומר עץ לרהיטים, צריך להיות בעל יכולת עמידה לטמפרטורה מתחת 150 מעלות כדי שהחיבורים שהם מדביקים יישארו סגורים.
* הקיר האחורי, המשטחים הסמוכים והמקיפים חייבים להיות מסוגלים לעמוד בטמפרטורה של 90 מעלות.



התקנה

4.1 בחירת ציוד התקנה

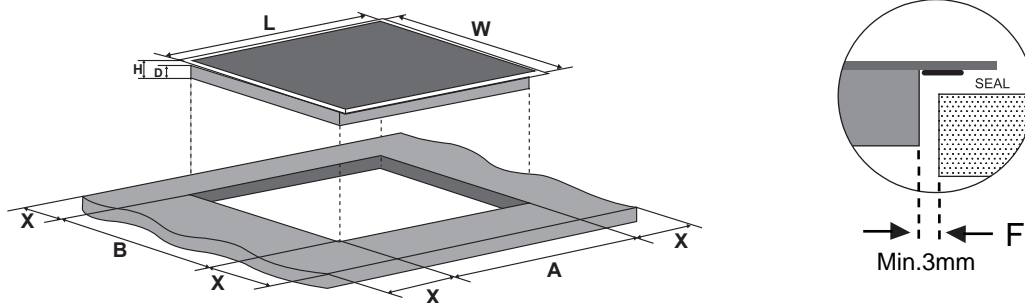
חותכים את משטח העבודה בהתאם לגדלים המוצגים בציור.

לצורך התקנה ושימוש, יישמר סביב החור לפחות 5 ס"מ.

כדי להיות בטוח בעובי של משטח העבודה הוא לפחות 30 מ"מ. אגב בחר חום עמיד ומבודד יש לבחור בחומר בעל עמידות בחום ולבודד בחומר משטח העבודה (עץ וחומר סיבי או היגרוסקופי דומים לא ישמשו כחומר משטח עבודה, אלא אם כן הוא ספוג) כדי למנוע את ההלם החשמלי ואת העיוות הגדול יותר שנגרם על ידי קרינת החום מן החום. כפי שמוצג מטה:



הערה: מרחק הבטיחות בין צדי הכיריים והחלל הפנימי עולה על פני השטח הפנימיים של משטח העבודה. 3 מ"מ.



(מ"מ)F	(מ"מ)X	(מ"מ)B	(מ"מ)A	(מ"מ)D	(מ"מ)H	(מ"מ)W	(מ"מ)L
3 דקות	50 דקות	490+4+1	560+4+1	56	60	520	590

בכל מקרה, וודאו כי הכיריים מאוררים היטב וזרימת האוויר אינה נחסמת. ודא כי אינדוקציית הכיריים במצב עבודה טוב. כפי שמוצג מטה:



הערה: מרחק הבטיחות בין המשטח החם לבין הארון מעל המשטח החם צריך להיות לפחות 760 מ"מ.

(2) כשל ספציפי ופתרון

כישלון	בעיה	פתרון א'	פתרון ב'
LED נורות לא פועלות כאשר הכיריים מחוברת לחשמל	אין אספקת חשמל	בדוק אם התקע מאובטח בחוזקה לשקע ואם יש חשמל.	
	חיבור לוח הבקרה ולוח התצוגה כשלו	בדוק את החיבור	
	לוח החשמל האלחוטי פגום	החלף את לוח החשמל	
	לוח הצג פגום	החלף את לוח הצג	
כמה לחצנים לא יכולים לעבוד, או הצגת ה-LED לא פועל כראוי	לוח הצג פגום	החלף את לוח הצג	
מחונן מצב הבישול מופעל, אך החימום אינו מתחיל.	טמפרטורה גבוהה של הכיריים	טמפרטורת הסביבה עשויה להיות גבוהה מדי. כניסת האוויר או האוויר עלול להיות חסום.	
	משהו לא בסדר עם המאוורר	בדוק אם המאוורר פועל בצורה חלקה; אם לא, עליך להחליף את המאוורר.	
	לוח הצג פגום	החלף את לוח הצג	
החימום נעצר פתאום במהלך הפעולה, והתצוגה מהבהבת עם סימן "u".	סוג סיר/מחבת לא בסדר	השתמש בסיר המתאים (עיין במדריך ההוראות)	מערכת זיהוי הסיר/מחבת תקולה, החלף את לוח הבקרה
	קוטר הסיר קטן מידי	היחידה מתחממת יתר על המידה. המתן עד שהטמפרטורה תחזור למצב תקין.	
	התנור התחמם יתר על המידה	לחץ על הלחצן הפעלה/כיבוי כדי להפעיל מחדש את היחידה.	
אזורי החימום של אותו צד יציגו את הסימן "u"	חיבורי כרטיס הבקרה וכרטיס התצוגה נכשלו	בדוק את חיבור החשמל	
	התקשרות של כרטיס התצוגה תקול	החלף את לוח הצג	
	הכרטיס הראשי פגום	החלף את הכרטיס הראשי	
מנוע המאוורר משמיע קולות משונים	מנוע המאוורר פגום	החלף את המאוורר	

כשל בתצוגה ובדיקה

אינדוקציית הכיריים מצוידים בפונקציית אבחון עצמי. עם בדיקה של טכנאי, הוא מסוגל לבדוק את הפונקציה של מספר מרכיבים ללא פירוק או הכיריים ממשטח העבודה.

פתרון בעיות

(1) קוד כשל מתרחש במהלך השימוש ופתרון

קוד כשל	בעיה	פתרון
שיחזור אוטומטי		
E1	מתח האספקה הוא מעל המתח המדורג.	בדוק אם אספקת החשמל היא נורמלית.
E2	מתח האספקה נמצא מתחת למתח המדורג.	הפעל לאחר שאספקת החשמל תואמת.
E3	טמפרטורה גבוהה של חיישן הזכוכית הקרמית (1#)	המתן עד שהטמפרטורה של הזכוכית הקרמית חוזרת למצב נורמלי.
E4	טמפרטורה גבוהה של חיישן הזכוכית הקרמית (2#)	גע בלחצן "כיבוי/ הפעלה כדי להפעיל מחדש את היחידה.
E5	טמפרטורה גבוהה של IGBT (1#)	המתן עד שהטמפרטורה של IGBT תחזור למצב תקין.
E6	טמפרטורה גבוהה של IGBT (2#)	גע בלחצן כיבוי/הפעלה כדי להפעיל מחדש את היחידה.
<p>בדוק אם המאוורר פועל בצורה חלקה; אם לא, יש להחליף את המאוורר.</p>		
אין שיחזור אוטומטי		
F3 / F6	טמפרטורת חיישן הזכוכית הקרמית - מעגל קצר. (F3 עבור # 1, f6 עבור # 2)	בדוק את החיבור או החלף את חיישן טמפרטורת הזכוכית הקרמית.
F4/ F7	טמפרטורת חיישן הזכוכית הקרמית - מעגל פתוח. (F4 עבור # 1, F7 עבור # 2)	
F5 / F8	טמפרטורת חיישן הזכוכית הקרמית - לא חוקי. (F5 עבור # 1, F8 עבור # 2)	
F9/ FA	חיישן הטמפרטורה של IGBT נכשל. (מעגל קצר / מעגל פתוח עבור # 1)	החלף את לוח החשמל.
FC/ FD	חיישן הטמפרטורה של IGBT נכשל. (מעגל קצר / מעגל פתוח עבור # 2)	


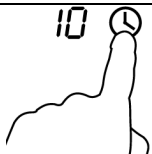
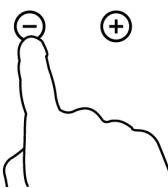
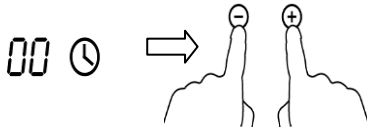

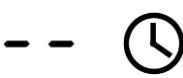
טיפים

מה לעשות?	סיבות אפשריות	בעיה
ודא כי הכיריים מחוברים לאספקת החשמל וכי הוא מופעל. בדוק אם יש חשמל בבית או באזור. אם בדקת הכל והבעיה נמשכת, התקשר לטכנאי מוסמך.	אין חשמל	אי אפשר להפעיל את הכיריים
הסר נעילת המקשים. ראה סעיף מס' 3.3 לקבלת הוראות.	המקשים נעולים	כפתורי המגע אינם מגיבים
ודא כי אזור בקרת המגע יבש והשתמש בקצה האצבע בעת נגיעה בכפתורים.	אולי יש פס קטן של מים על הכפתורים, או שאתה לא לוחץ עם קצה האצבע על המקש.	כפתורי המגע קשים לפעולה
השתמש בכלי בישול עם בסיסים שטוחים וחלקים. ראה 'בחירת כלי בישול הנכון'. ראה 'טיפול וניקוי'.	כלי בישול מחוספסים, לא מתאימים, שוחקים או מוצרי ניקוי שורטים בעת שימוש.	הזכוכית נשרטה
זה נורמלי עבור כלי בישול וזה אינו מראה על תקלה.	זה עלול להיגרם על ידי התבנית של כלי הבישול שלך (שכבות של מתכות שונות רוטטות אחרת).	כלי בישול שעושים רעשים בעת הבישול
זה נורמלי, אבל הרעש צריך להירגע או להיעלם לחלוטין כאשר אתה מקטין את הגדרת החום.	זה נגרם על ידי הטכנולוגיה של אינדוקציית הבישול.	הכיריים משמיעים רעש זמזום נמוך כאשר משתמשים בהם להגדרת חום גבוהה.
זה נורמלי ולא צריך שום פעולה. אל תנתק את התקע מהחשמל כשהמאוורר מבצע את פעולתו.	מאוורר קירור מובנה בתוך אינדוקציית הכיריים וזה על מנת למנוע מהכרטיס האלקטרוני התחממות יתר. זה עשוי להמשיך לפעול גם לאחר כיבוי הכיריים.	רעש המאוורר מגיע מאינדוקציית הכיריים
השתמש בכלי בישול מתאים לפונקציית הבישול. ראה סעיף 'בחירת כלי בישול מתאימים'. מרכז את המחבת ווודא כי הבסיס שלה תואם את גודל אזור הבישול.	הכיריים לא יכולים לזהות את המחבת כי זה לא מתאים לפונקציית הבישול. הכיריים לא יכולים לזהות את המחבת כי זה קטן מדי עבור אזור הבישול או לא ממורכז כראוי.	המחבתות לא מתחממות ומופיעים סימנים בתצוגה.
רשום את שגיאת האותיות והמספרים, כבה את הכיריים והזמן טכנאי מוסמך.	תקלה טכנית.	אזור הבישול התבטל באופן בלתי צפוי, צליל נשמע וקוד שגיאה מוצג. (בדרך כלל לסירוגין עם סיפרה אחת או שתיים בתצוגת טיימר הבישול).

טיפול וניקיון

חשוב!	איך?	מה?
<p>• כאשר הכיריים כבויים , לא תהיה שום אינדיקציה של "משטח חם", אך אזור הבישול עדיין עלול להיות חם לאחר השימוש! היזהרו!</p> <p>• חומרי ניקוי כבדים, חלק ממקלטי ניילון וחומרי ניקוי קשים / שוחקים עלולים לגרד את הזכוכית. תמיד לקרוא את התווית כדי לבדוק אם הניקוי שלך או חומר הניקוי מתאים.</p> <p>• לעולם אל תשאיר את שאריות הניקוי על הכיריים: הזכוכית עלולה להיות מוכתמת.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. כבו את הכיריים. 2. השתמשו במנקה כיריים בעוד הזכוכית עדיין חמה מעט (אך לא לוהטת). 3. נקו ונגבו בעזרת מטלית נקייה או מגבת נייר. 4. כעת הדליקו שוב את הכיריים. 	<p>בכל יום הזכוכית מתלכלכת (טביעות אצבעות, סימנים, כתמים שנותרו על ידי מזון או נוזלים לא מתוקים על הזכוכית).</p>
<p>• הסר את כתמים שעל משטח הזכוכית – שאריות שונות ונמסות של מזון מתוק בהקדם ככל האפשר. אם נותר זכר על הזכוכית, הם עשויים להיות קשים להסרה או אפילו יכולים לעשות נזק לצמיתות על משטח הזכוכית.</p> <p>• סכנה: כאשר מכסה הבטיחות של סכין הניקוי מוסר, הלהב המגרד הוא חד כתער. השתמש בזהירות ובעדינות ושמור הרחק מחוץ להישג ידם של ילדים.</p>	<p>הסר את אלה מיד עם סכין מיוחדת או מגרד להב המתאים למשטח הזכוכית, יש להיזהר משטחי בישול חמים באזור:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. כבו את הכיריים. 2. החזיקו את להב סכין הניקוי בזווית של 30 ° וגרדו את הלכלוך לאזור קריר של הכיריים. 3. העבירו את הלכלוך ממשטח הזכוכית לכלי. 4. בצעו את השלבים 2 עד 4 בכל פעם שיש סוג כזה של לכלוך. 	<p>נוזל נמס וחם נשפך על הזכוכית, סוכר חם נשפך על הזכוכית.</p>
<p>• הכיריים עשויים לצפצף, ושליטת הכפתורים לא יכולים לתפקד בזמן שיש נוזלים עליהם. הקפד לנגב את אזור בקרת המגע עד שהוא יבש לפני שתפעיל מחדש את הכיריים.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. כבו את הכיריים. 2. נקה את הלכלוך ושפוך אותו. 3. נגב את אזור בקרת המגע בעזרת ספוג לח או מטלית לחה. 4. נגב את האזור עד שהוא יבש לחלוטין עם מגבת נייר. 5. הדלק חזרה את הכיריים. 	<p>נוזלים על כפתורי המגע</p>

ב) הגדרת הטיימר לכיבוי אזור בישול אחד

הגדר אזור אחד	
	גע בכפתור הבישול של אזור החימום שברצונך להגדיר את הטיימר (למשל אזור 3).
	גע בכפתור הטיימר, המחווון יתחיל להבהב ו-"10" יוצג בתצוגת הטיימר.
	הגדר את השעה על ידי נגיעה או שליטה של הטיימר טיפ: גע בכפתור "-" או "+" של הטיימר פעם אחת, הוא יקטן או יגדל בדקה. גע נגיעה ממושכת בשלט "-" או "+" של הטיימר, הוא יקטן או יגדל ב-10 דקות.
	נגיעה ב-"- ו-"+" יחד, הטיימר יבוטל, ו"00" יופיע דקה בתצוגה.
	כאשר הזמן מוגדר, הוא יתחיל לספור מיד. בתצוגה יוצג הזמן הנותר ומחווון הטיימר יבהב למשך 5 שניות. הערה: הנקודה האדומה הנמצאת ליד מחווון מפלס ההספק תידלק ומציינת שהאזור נבחר.
	עם תום תקופת הטיימר, אזור הבישול המתאים ייכבה באופן אוטומטי.

אזור בישול אחר ימשיך לפעול אם הם מופעלים קודם לכן.

3.5 ברירת מחדל של זמני עבודה

כיבוי אוטומטי הוא פונקציית הגנה על בטיחות עבור אינדוקציית הכיריים שלך. זה ייסגר באופן אוטומטי אם אי פעם אתה שוכח לכבות את הבישול שלך. זמני העבודה המוגדרים כברירת מחדל עבור רמות צריכת חשמל שונות מוצגים בטבלה הבאה:

רמת כוח	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ברירת מחדל הטיימר (שעתי)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

כאשר הסיר מוסר, אינדוקציית הכיריים יכולים להפסיק את החימום מיד והכיריים מתחלפים באופן אוטומטי לאחר 2 דקות.

אנשים עם מכשיר קוצב לב צריכים להתייעץ עם הרופא שלהם לפני השימוש ביחידה זו.



כדי לנעול את המקשים	
מחווון הטיימר יציג "Lo"	גע בכפתור הנעילה
כדי לפתוח את נעילת המקשים	
גע והחזק את כפתור המנעול למשך זמן מה.	



כאשר הכיריים נמצאים במצב נעילה, כל המקשים ניתנים לביטול למעט הפעלה / כיבוי ①, ניתן תמיד לכבות את אינדוקציית הכיריים עם מצב הפעלה/ כיבוי ① במצב חירום, אך יש לשחרר את הכיריים תחילה בפעולה הבאה.

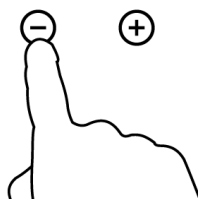
3.4 כפתור הטיימר

ניתן להשתמש בטיימר בשתי דרכים שונות:
 א) אתה יכול להשתמש בו בתור דקה פחות. במקרה זה, הטיימר לא יכבה את אזור הבישול כאשר שעת ההגדרה עבר.
 ב) ניתן להגדיר כיבוי אזור בישול אחד או יותר לאחר סיום זמן ההגדרה. מקסימום של טיימר הוא 99 דקות.

א) שימוש בטיימר

אם אינך בוחר אזור בישול כלשהו

	<p>ודא שהכיריים פועלים. הערה: ניתן להשתמש במנהל הדקות גם אם אינך בוחר אזור בישול כלשהו.</p>
	<p>גע "+" בכפתור של הטיימר. שומר המחווון יידלק ויופיע "10" בתצוגת הטיימר.</p>
	<p>הגדר את הזמן על ידי נגיעה בכפתור "-" או "+" של הטיימר רמז: גע בכפתור "-" או "+" של הטיימר פעם אחת כדי להקטין או להגדיל בדקה. גע והחזק את השלט "-" או "+" של הטיימר כדי להקטין או להגדיל ב 10 דקות.</p>
	<p>נגיעה ב - "" ו - "+" יחד, הטיימר יבוטל, ו "00" יראה הצגה ברגע.</p>
	<p>כאשר הזמן מוגדר, הוא יתחיל לספור מיד. התצוגה תציג את שאר הפריטים. זמן ומחווון הטיימר יבהב למשך 5 שניות.</p>
	<p>הזמזם ישמיע צפצוף למשך 30 שניות ומחווון הטיימר מראה "-" עם סיום זמן ההגדרה.</p>


	<p>בחר הגדרת חום על ידי נגיעה בכפתור "-" או "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> • אם לא תבחרו בהגדרת החום תוך דקה, הכיריים ייכבו אוטומטית. יהיה עליכם להתחיל שוב בשלב 1. • ניתן לשנות את הגדרת החום בכל עת במהלך הבישול.
---	--

אם התצוגה מהבהבת לסירוגין עם הגדרת החום

זה אומר ש:

- לא הנחת מחבת על אזור הבישול הנכון,
 - המחבת בה אתם משתמשים אינה מתאימה לאינדוקציית הבישול או,
 - המחבת קטנה מדי או שאינה ממוקמת כראוי באזור הבישול.
- אין חימום, אלא אם כן יש מחבת מתאימה על אזור הבישול.
הצג יכבה באופן אוטומטי לאחר דקה אחת, אם לא מוצב בו מחבת מתאימה.

3.2 לסיים לבשל

	<p>גע בבקרת הבחירה של אזור החימום שברצונך לכבות</p>
	<p>כבו את אזור הבישול על ידי גלילה כלפי מטה ל "0" או גע בכפתורי "-" ו "+" יחד. ודא שהתצוגה מראה "0"</p>
	<p>סובבו את הכיריים על ידי נגיעה בכפתורי הפעלה/כיבוי</p>
	<p>היזהר ממשטחים חמים H יראה איזה אזור בישול חם למגע. הוא יעלם כאשר פני השטח התקררו לטמפרטורה בטוחה. זה יכול לשמש גם כפונקציית חיסכון באנרגיה אם אתה רוצה לחמם מחבתות נוספות, השתמש בפלטה כי היא עדיין חמה.</p>

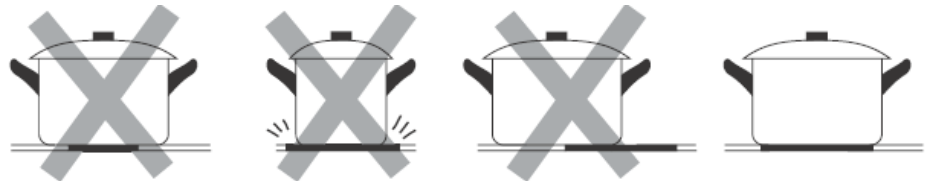
3.3 נעילת המקשים

- באפשרותך לנעול את המקשים כדי למנוע שימוש לא מכוון (לדוגמה, ילדים הופכים בטעות את אזורי הבישול).
- כאשר המקשים נעולים, כל המקשים מלבד בקרת הפעלה/כיבוי מושבתים.

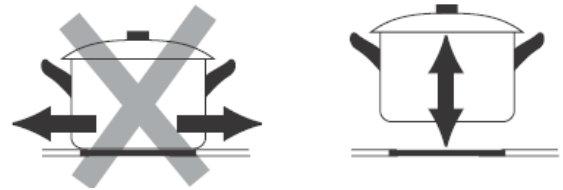
אין להשתמש בכלי בישול עם קצוות משוננים או בסיס מעוקל.



ודא כי הבסיס של המחבת שלך הוא חלק, יושב שטוח נגד הזכוכית, והוא באותו גודל כמו אזור הבישול. השתמש בסירים שקוטרם גדול כמו הגרפיקה של האזור שנבחר. שימוש בסיר עם מעט יותר אנרגיה ישמש ביעילות המקסימלית שלו. אם אתה משתמש בסיר קטן, יעילותו יכולה להיות פחותה מהצפוי. סיר פחות מ-140 מ"מ יכול להיות מזוהה על ידי הכיריים. תמיד למקם את המחבת על אזור הבישול.



תמיד להרים מחבתות ממשטח הזכוכית - לא להחליק, או שהם עשויים לגרד את הזכוכית.



3 כיצד להשתמש

3.1 להתחיל לבשל

	<p>גע בכפתור הפעלה/כיבוי למשך שלוש שניות. לאחר הפעלה, הזמזם משמיע צפצופים פעם אחת, כל התצוגות מראות "-" או "- -", דבר המציין כי הכיריים נכנסו למצב המתנה.</p>
	<p>הניחו מחבת מתאימה על אזור הבישול שבו ברצונכם להשתמש. • וודאו כי תחתית המחבת ומשטח אזור הבישול נקיים ויבשים.</p>
	<p>נגיעה בבחירת בקרת אזור החימום, ומחוון ליד המפתח יהבהב.</p>

1.4 לפני השימוש בכירים האינדוקציה החדשות

- קרא מדריך זה, תוך שימת לב מיוחדת לקטע 'אזהרות בטיחות'.
- הסר את כל הסרט המגן שעדיין עשוי להיות על הכירים שלך.

1.5 מפרט טכני

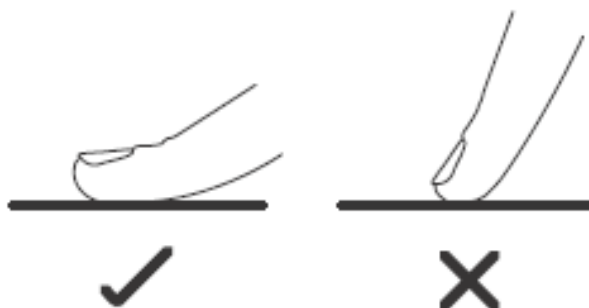
6417	כירים לבישול
4 אזורים	אזורי בישול
Hz 50/60 ~ V 220-240	מתח אספקה
W 6400	חשמל מותקן
60X520X590	גודל המוצר L × W × H (מ"מ)
490X 560	מבנה במידות A × B (מ"מ)

המשקל והמידות הינם משוערים. מכיוון שאנו שואפים תמיד לשפר את המוצרים שלנו, אנו עשויים לשנות מפרטים ועיצובים ללא הודעה מוקדמת.

תפעול המוצר

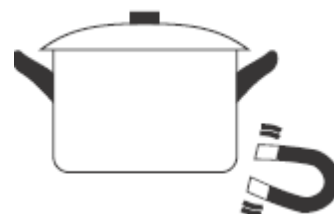
2.1 כפתורי מגע

- הכפתורים מגיבים למגע, כך שאינך צריך להפעיל לחץ כלשהו.
- השתמש בכדור של האצבע, לא בקצה שלה.
- תשמע צפצוף בכל פעם שנרשם מגע.
- ודא שהכפתורים נקיים תמיד, יבשים ושאינם חפץ (כגון כלי או מטלית) המכסה אותם. גם סרט דק של מים עלול להפוך את הכפתורים לקשים להפעלה.



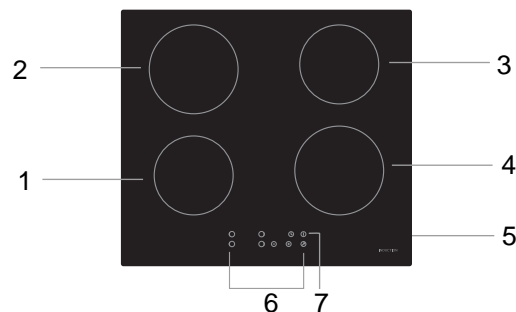
2.2 בחירת כלי הבישול הנכון

- השתמשו רק בכלי בישול עם בסיס מתאים לאינדוקציית הבישול.
- חפש את סמל האינדוקציה על האריזה או בתחתית של המחבת.
- ניתן לבדוק אם כלי הבישול שלכם מתאים על ידי ביצוע בדיקת מגנט. הזז מגנט לעבר בסיס המחבת. אם הוא נמשך, המחבת מתאימה עבור האינדוקציה.
- אם אין ברשותך מגנט:
 1. שים קצת מים במחבת אותו אתה רוצה לבדוק..
 2. אם אין הבזק בתצוגה והמים מתחממים, המחבת מתאימה.
- כלי בישול מחומרים אלה אינם מתאימים: נירוסטה טהורה, אלומיניום או נחושת ללא בסיס מגנטי, זכוכית, עץ, חרסין, קרמיקה וחרס.



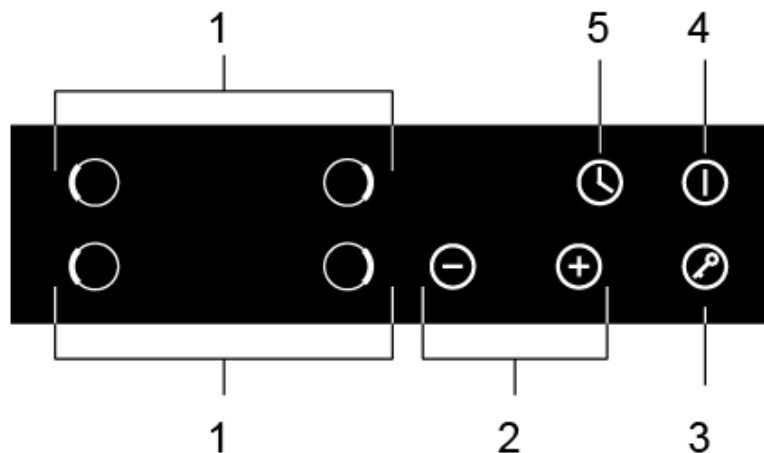
**מוצר האינדוקציה:
1.1 מבט מלמעלה**

- 1. אזור מקסימלי W 1400
- 2. אזור מקסימלי W 1800
- 3. אזור מקסימלי W 1400
- 4. אזור מקסימלי W 1800
- 5. צלחת זכוכית
- 6. לוח בקרה
- 7. כפתור הפעלה/כיבוי



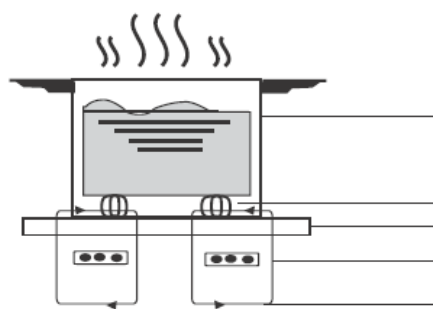
1.2 לוח בקרה

- 1. בחירת שטח בישול בכיריים
- 2. כפתורי ויסות עוצמת בישול
- 3. בקרת נעילת מקשים
- 4. שליטה כיבוי/הפעלה
- 5. בקרת זמן



1.3 עבודת האינדוקציה

אינדוקציית בישול היא טכנולוגיית בישול בטוחה, מתקדמת, יעילה וחסכונית. היא פועלת על ידי תנודות אלקטרומגנטיות המניבות חום ישירות מהמחבת, ולא בעקיפין באמצעות חימום משטח הזכוכית. הזכוכית מתחממת רק משום שהמחבת מחממת אותה.



- סיר ברזל
- מעגל מגנטי
- צלחת זכוכית קרמית
- סליל אינדוקציה
- זרמים מושרים

- אין לאכסן או להניח מאומה על הזכוכית – ניתן להניח רק כלי בישול עם מזון שיש כוונה לבשל בהם.
- אין להניח עטיפת אלומיניום או פלסטיק על שטחי הבישול. הרחק כל דבר שעלול להינמס כמו פלסטיק, נייר אלומיניום ובמיוחד סוכר ומאכלים עם סוכר משטחי בישול חמים. יש להשתמש במגרד זכוכית כדי להסיר סוכר מהכיריים הקרמיות (כאשר זה עדיין חם) בכדי להימנע מפגיעה בכיריים.
- פריטים מתכתיים (סירים ומחבתות, סכו"ם וכו') לא אמורים להיות כל הכיריים מאחר והם עלולים להתלהט. סכנת כוויות!
- אל תמקמו חפצים מתלקחים ודליקים היישר מתחת לכיריים.
- פריטי מתכת על גופכם עלולים להפוך לחמים בסביבת הכיריים. זהירות! סכנת כוויות! פריטים לא ממגנטים (טבעת זהב/כסף לדוגמה) לא יושפעו.
- לעולם אין להשתמש בשטחי הבישול לחמם עטיפות או תרכובות של חומרים. עוצמת החום עלולה לשרוף אותן.
- שמרו על כפתורי הסנסור נקיים כי המכשיר מזהה את הלכלוך כמגע ידני. לעולם אין להניח שום דבר (סירים, מגבות מטבח וכו') על כפתורי הסנסור! אם אוכל מתבשל על הכפתורים, אנו ממליצים לכם לכבות את הכיריים באמצעות כפתור הכיבוי.
- סירים חמים לא אמורים לכסות את כפתורי הסנסור, מאחר וזה יגרום למכשיר להיכבות אוטומטית.
- הפעילו את המנעול להגנה לילדים אם ישנן חיות מחמד או ילדים בבית אשר עלולים ליצור מגע עם הכיריים בדרך כלשהי.
- הכיריים לא אמורות להיות בשימוש כשמתבצעת פירוליזה (פירוק כימי של חומר ע"י חום) בתנור בילט-אין פירוליטי הממוקם ליד הכיריים. בנוגע לאנשים
- זהירות! אנשים שלא מכירים כיריים בילט-אין מחויבים להפעיל את הכיריים הללו תחת השגחה בלבד.
- חובה להרחיק ילדים קטנים מהכיריים. אין להרשות להם לשחק עם המכשיר.
- שימו לב! שטחי החימום והבישול מתחממים במהלך השימוש. הרחיקו ילדים קטנים מהכיריים בכל זמן.
- אנשים בעלי קוצבי לב או מזרקי אינסולין מוכרחים לוודא שההחדרה אינה מושפעת מהכיריים (תדירות הטווח של הכיריים היא 20-50 קילוהרץ).

לכיריים אלו יש לחבר כבל זינה מסוג H05V2V2-F גידים - 1.5 mm' X 5

הוראות בטיחות חשובות

קראו את כל ההוראות לפני השימוש

אזהרה- לפני השימוש יש לנקוט בכל צעדי

הבטיחות הבאים:

אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תעשה אך ורק ע"י טכנאי מוסמך מטעם היבואן

חיבור והפעלה

*המכשירים בנויים בהתאם להנחיות בטיחות רלוונטיות.

*חיבור המכשיר לחשמל תיקון ושירות למכשיר יכולים להתבצע ע"י טכנאי מוסמך ע"י קופר בהתאם להנחיות הבטיחות המתאימות. למען בטיחותכם, אל תאפשרו לאף אחד להתקין את המכשיר ולספק שירות פרט לטכנאי מוסמך מטעם קופר. על הכיריים עצמן

- **לעולם אל תרשו לכיריים שזה עתה חוברו לפעול ללא השגחה, מאחר שכיוון העוצמה (העוצמה המקסימאלית) מגיבה במהירות גבוהה במיוחד.**
- **כאשר מבשלים, שימו לב למהירות החימום של שטחי הבישול.**
- **אל תמקמו סירים מחבתות ומכסי סירים או כל כלי מתכת ריק ממזון על שטחי בישול שהופעלו.**
- **היזהרו כאשר אתם משתמשים בסירים לבישול והרתחה נמוכה לטווח ארוך כי מים שמורתחים לטווח ארוך עלולים להתייבש ללא תשומת לב, מה שיגרם נזק לסיר ולכיריים, נזק שאין עליו אחריות.**
- **חיוני לכבות שטח בישול לאחר שימוש בעזרת שימוש מתאים בכפתור המינוס ולא רק על ידי הסרת הסיר.**
- **שמנים ושומנים מחוממים יותר מדי עלולים לפתע להתלקח. השגיחו תמיד על הכנת האוכל שכולל שומנים ושומנים. לעולם אל תכבו שמנים ושומנים שהתלקחו באמצעות מים! שימו את המכסה על הסיר וכבו את שטח הבישול.**
- **שטח הזכוכית הקרמית של הכיריים מותאם לבישול. עליכם להימנע מלהפיל חפצים קשים וכבדים על הכיריים הקרמיות מזכוכית. חפצים חדים שייפלו על הכיריים עלולים לשבור את הכיריים.**
- **אם סדקים, שברים או פגם מופיעים בזכוכית הקרמית, כבו מיד את המכשיר. נתקו את הנתיק מיד והתקשרו לשירות לקוחות.**
- **אם הכיריים לא יכולות להיות כבויים בגלל בקרת כפתורי הסנסור לקויה, נתקו מיד את המכשיר והתקשרו לשירות לקוחות.**
- **היזהרו עם עבודה במכשירים חשמליים ביתיים. לכבלי חשמל אסור לבוא במגע עם שטחי הבישול החמים.**



בס"ד

קופר יבוא 1992 בע"מ

הוראות הפעלה

לכיריים אינדוקציה

6417

Kupper



Küppersbusch

משוקי

רח' המלאכה 4 אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 טל. 03-9381695 פקס. 03-9381696
4 HAMELACHA ST. NEW INDUSTRIAL AREA ROSH-HAAYIN CODE 48091, TEL. 03-9381695, FAX. 03-9381696