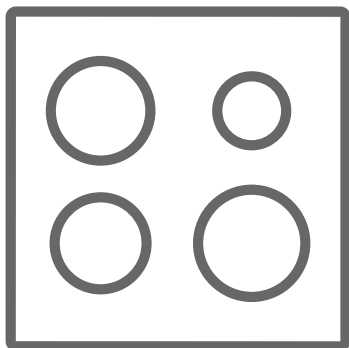


NORMANDE

HE

כיריים / מדריך למשתמש



ND-6100

תודה לך שבחרת במוצר זה.
 מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב בנושא בטיחות והוראות הפעלת המכשיר ותחזוקתו.
 הקדש זמן לקריאת מדריך למשתמש זה לפני שתשתמש במכשיר ושמור ספר זה לשימוש בעתיד.

משמעות	סוג	סמל
סכנת פציעה חמורה או סכנת מוות	אזהרה	
סכנת מתח מסוכן	סכנת התחשמלות	
סכנת שריפה	שריפה	
סכנת פציעה או נזק לרכוש	זהירות	
הפעלת המערכת בצורה נכונה	חשוב	

תוכן העניינים

4	1. הוראות בטיחות
4	1.1 אזהרות בטיחות כלליות
6	1.2 אזהרות התקנה
6	1.3 במהלך השימוש
7	1.4 במהלך ניקוי ותחזוקה
8	2. התקנה והכנה לקראת שימוש
8	2.1 הוראות למתקין
8	2.2 התקנת הכיריים
10	2.3 חיבור לחשמל ובטיחות
12	4. השימוש במוצר
12	4.1 פקדי הכיריים
13	4.2 פונקציית ניהול הספק
15	5. ניקוי ותחזוקה
15	5.1 ניקוי
17	6.1 איתור תקלות
17	6.2 הובלה
18	7. מפרטים טכניים
18	7.1 סולם אנרגיה

1. הוראות בטיחות

- לפני השימוש במכשיר, קרא בעיון את כל ההוראות, והחזק את חוברת ההוראות במקום נוח לצורך עיון בעת הצורך.
- מדריך זה הוכן ליותר מדגם אחד. לכן, ייתכן שלמכשיר שלך לא יהיו חלק מהתכונות המתוארות בו. לכן, חשוב לשים לב במיוחד לאיורים כלשהם בעת קריאת מדריך ההפעלה.

1.1 אזהרות בטיחות כלליות

- ילדים בגיל 8 ומעלה ואנשים עם מגבלות גופניות, חושיות ומנטליות או חוסר ניסיון וידע יכולים להשתמש במכשיר לאחר פיקוח או הדרכה בקשר לשימוש במכשיר בצורה בטוחה ולאחר הבנת הסיכונים האפשריים. אין להרשות לילדים לשחק במכשיר. אסור לתת לילדים לבצע ניקיונות או פעולות תחזוקה ללא השגחה.

⚠ אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש. יש להימנע ממגע בגופי החימום. יש להרחיק מהמכשיר ילדים בני 8 ומטה, אלא אם כן הם נמצאים בהשגחה מתמדת.

⚠ אזהרה: ⚠ בישול בשומן או בשמן על כיריים ללא השגחה יכול להיות מסוכן ועלול לגרום לשריפה. אל תנסה לכבות שריפה במים, אלא כבה את המכשיר ולאחר מכן כסה את הלהבה, לדוגמה במכסה או בשמיכת אש.

⚠ זהירות: יש להשגיח על תהליך הבישול. על תהליך בישול קצר יש להשגיח ברציפות.

⚠ אזהרה: ⚠ סכנת שריפה: אין לאחסן פריטים על משטחי הבישול.

⚠ אזהרה: ⚠ אם המשטח סדוק, כבה את המכשיר כדי למנוע אפשרות של התחשמלות.

- בכיריים הפועלים באינדוקציה, אין להניח עצמים מתכתיים, כמו סכינים, מזלגות, כפות ומכסים, על משטח המבערים, מאחר שאלה יכולים להתחמם.
- בכיריים הפועלים באינדוקציה, לאחר השימוש כבה את גוף החימום של המבער באמצעות כפתור הבקרה. אל תסתמך על

החיישן לזיהוי סירים.


- בדגמים הכוללים מכסה למבערים, נקה לפני השימוש שאריות מזון שגלשו על המכסה והנח לכיריים להתייבש לפני סגירת המכסה.
- אל תפעיל את המכשיר באמצעות קוצב זמן חיצוני או מערכת נפרדת לשליטה מרחוק.
- אל תשתמש בתכשירי ניקוי גסים הגורמים לשריטות או בכלי קרצוף לניקוי משטחי התנור. הם עלולים לשרוט את המשטחים ולגרום להתנפצות הזכוכית של הדלת או לגרום נזק למשטחים.
- אין להשתמש בקיטור לצורך ניקוי.
- המכשיר מיוצר בהתאם לכל התקנים והתקנות המקומיים והבינלאומיים החלים.
- עבודות תחזוקה ותיקונים יבצעו טכנאי שירות מורשים בלבד. עבודות תחזוקה ותיקון שיבוצעו על ידי טכנאים בלתי מורשים עלולות להיות מסוכנות. אל תתקן ואל תשנה באופן כלשהו את מפרטי המכשיר. מגנים בלתי ראויים עלולים לגרום לתאונות.
- לפני חיבור המכשיר ודא שקיימת התאמה בין תנאי חלוקת הגז (סוג הגז ולחץ הגז או מתח החשמל והתדר) לבין מפרטי המכשיר. המפרטים עבור מכשיר זה מצוינים בתווית.
- ⚠ **זהירות:** מכשיר זה נועד אך ורק לבישול מזון, והוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בו לכל מטרה אחרת או בכל שימוש אחר, כמו שימוש מחוץ לבית או בסביבה מסחרית או לצורך חימום החדר.
- למען בטיחותך, ננקטו כל האמצעים האפשריים. מאחר שהזכוכית עלולה להישבר, יש להיזהר במהלך הניקוי כדי למנוע שריטות. הימנע מפגיעה בזכוכית או מנקישה עליה באביזרים.
- ודא שכבל החשמל לא נתקע או ניזוק במהלך ההתקנה. אם נגרם נזק לכבל החשמל, יש להחליף אותו על ידי היצרן, סוכני השירות שלו או על ידי אנשים מוסמכים כדי להימנע מסכנה.
- יש להרחיק את המכשיר מחיות בית וילדים
- כאשר מבער האינדוקציה נמצא בשימוש, הרחק מהמבער

את החפצים הרגישים לשדות מגנטיים (כמו כרטיסי אשראי, כרטיסי בנק ודומיהם). לפני השימוש במבער אינדוקציה מומלץ מאוד לאנשים עם קוצב לב להתייעץ עם הקרדיולוג שלהם.

1.2 אזהרות התקנה

- אין להפעיל את המכשיר אם לא הותקן במלואו.
- טכנאי מורשה יתקין את המכשיר. היצרן אינו אחראי לנזק כלשהו שעלול להיגרם על ידי הצבה לקויה או התקנה לקויה שבוצעה על ידי גורמים בלתי מורשים.
- בעת הוצאת המכשיר מאריזתו, ודא שהוא לא נפגם במהלך ההובלה. במקרה של פגם, אל תשתמש במכשיר וצור קשר מיידית עם נציג שירות מורשה. החומרים המשמשים לאריזה (ניילון, מהדקים, קלקר... וכו') עלולים לגרום נזק לילדים, ולכן יש לאסוף אותם ולסלקם באופן מיידית.
- הגן על המכשיר מפני השפעות אטמוספירות. אין לחשוף את המכשיר להשפעות כמו של שמש, גשם, שלג, אבק או לחות גבוהה מדי.
- החומרים שמסביב למכשיר (כלומר, ארונות) חייבים להיות עמידים בטמפרטורה של מינימום 100°C .
- הטמפרטורה של המשטח התחתון של הכיריים עשויה לעלות במהלך השימוש, לכן יש להתקין לוח מתחת למוצר.

1.3 במהלך השימוש

- כשהמכשיר פועל, אין להניח עליו או בתוכו חומרים מתלקחים או דליקים. 
- אין להשאיר את הכיריים ללא השגחה בעת בישול עם שמנים מוצקים או נוזליים. הם עלולים להתלקח בתנאי חום קיצוניים. אין לשפוך מים על להבות שהתלקחו משמן. במקום זאת, כבה את הכיריים וכסה את הסיר במכסה או בשמיכת אש.
- אם המוצר לא יהיה בשימוש במשך זמן רב, כבה את מתג הבקרה הראשי. סגור את שסתום הגז כשמכשיר הגז אינו בשימוש.
- הנח תמיד את הסירים במרכז אזור הבישול, וסובב את הידיות למקום בטוח, כך שהסיר לא ייפו או ייגרר.

- ודא שכפתורי הבקרה של המכשיר יהיו במצב "0" (עצירה) כשהמכשיר אינו בשימוש.

1.4 במהלך ניקוי ותחזוקה

- ודא שהמכשיר מנותק משקע החשמל לפני שתבצע פעולות ניקוי או תחזוקה.
- אין להסיר את כפתורי הבקרה לצורך ניקוי לוח הבקרה.
- כדי לשמור על היעילות והבטיחות של המכשיר שלך, מומלץ להשתמש תמיד בחלפים המקוריים שלו ובמקרה הצורך לפנות לנציגי השירות המורשים שלנו.

סילוק המכשיר הישן לאשפה

סמל זה המופיע על המוצר או על אריזתו מצוין שאין להתייחס אליו כאל פסולת ביתית. אלא, יש להביא אותו אל נקודת האיסוף הרלוונטית למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. כאשר אתה מוודא שמוצר זה מסולק בצורה נכונה, אתה עוזר למנוע השלכות פוטנציאליות שליליות על הסביבה ועל בריאות האדם, אשר עלולות להיגרם עקב טיפול בלתי הולם במוצר זה כפסולת. למידע מפורט נוסף על מחזור מוצר זה, צור קשר עם העירייה במקום מגוריך, עם השירות לסילוק אשפה ביתית או עם המפיץ שממנו רכשת את המוצר הזה.



2. התקנה והכנה לקראת שימוש

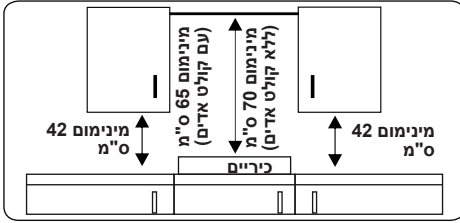
אזהרה: מכשיר זה יותקן על ידי נציג שירות מורשה או טכנאי מוסמך, בהתאם להוראות שבמדריך זה ובהתאם לתקנות המקומיות הנוכחיות.

- התקנה שגויה עלולה לגרום לפגיעה ולנזק, שהיצרן לא ייקח על עצמו את האחריות להן, והאחריות לא תהיה בתוקף.
- לפני ההתקנה ודא שקיימת התאמה בין תנאי חלוקת הגז באזור מגורך (מתח החשמל והתדר ו/או סוג הגז ולחץ הגז) לבין כונוני המכשיר. תנאי הכונון של מכשיר זה מצוינים בתווית.
- יש לציית לחוקים, לתקנות, להנחיות ולתקנים התקפים במדינה שבה משתמשים במכשיר (תקנות בטיחות, מחזור נכון, בהתאם לתקנות, וכו').

2.1 הוראות למתקין

הוראות כלליות

- לאחר הסרת חומר האריזה מהמכשיר ומהאביזרים, ודא שלא נגרם נזק למכשיר. אם אתה חושש שנגרם נזק, אל תשתמש במכשיר, אלא צור קשר מייד עם נציג שירות מורשה או עם טכנאי מוסמך.
- ודא שאין בקרבת מקום חומרים מתלקחים או דליקים, כמו וילונות, שמן, מטלית, וכו', שעלולים להתלקח במהירות.
- משטח העבודה והרהיטים שמסביב למכשיר חייבים להיות עשויים מחומרים עמידים בפני טמפרטורות מעל 100°C.
- אם יש להתקין קולט אדים או ארון מעל המכשיר, יש להקפיד על מרחק בטיחות בין הכיריים לבין הארון/קולט אדים, כפי שמוצג להלן.



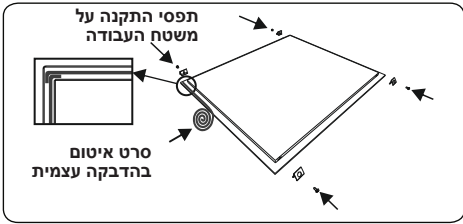
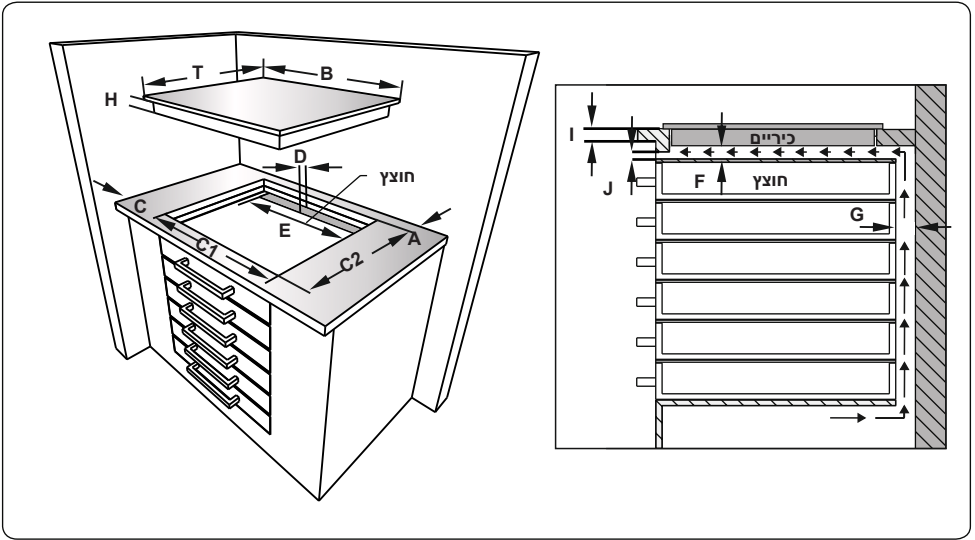
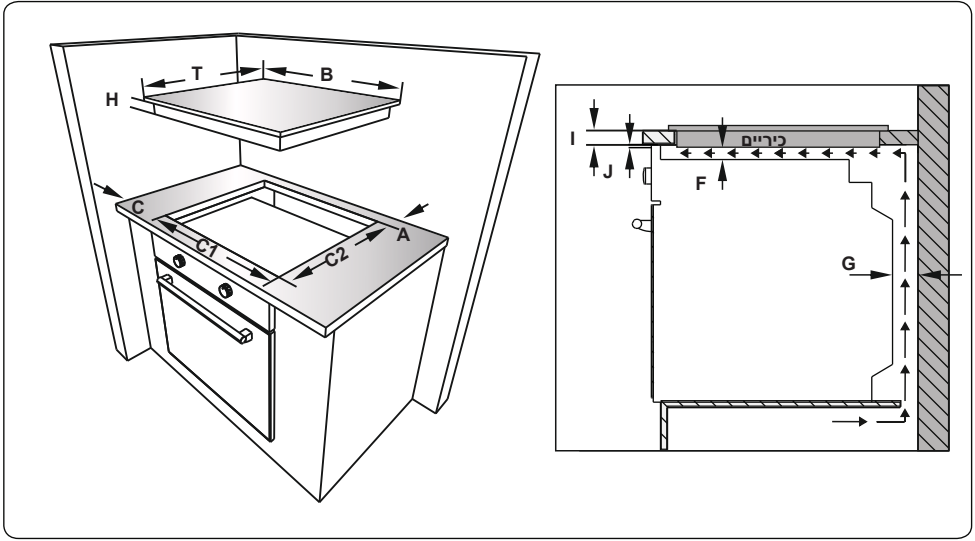
- אין להתקין את המכשיר ישירות מעל מדיח כלים, מקרר, מקפיא, מכונת כביסה או מייבש כביסה.
- אם ניתן לגשת לבסיס המכשיר ביד, יש להתקין מחסום עשוי מחומר מתאים מתחת לבסיס המכשיר, ולהקפיד שלא תהיה גישה לבסיס המכשיר.
- אם הכיריים מותקנים מעל תנור, יש להתקין בתנור מאוורר קירור.
- ודא שהכיריים המופעלים באינדוקציה מאווררים היטב והצינורות לכניסת האוויר וליציאתו אינם חסומים.

2.2 התקנת הכיריים

למכשיר מצורפת ערכת התקנה הכוללת חומר איטום דביק, תפסי התקנה וברגים.

- חתוך את ממדי הפתח כפי שמוצג באיור. מקם את הפתח על משטח העבודה כך שלאחר התקנת הכיריים ימולאו הדרישות הבאות.

50	מינימום A (מ"מ)	590	B (מ"מ)
50	מינימום C (מ"מ)	520	T (מ"מ)
500	מינימום E (מ"מ)	56	H (מ"מ)
10	מינימום F (מ"מ)	560	C1 (מ"מ)
20	G (מ"מ)	490	C2 (מ"מ)
38	I (מ"מ)	50	D (מ"מ)
		5	J (מ"מ)



• הנח את סרט האיטום הנדבק בצד אחד בהדבקה עצמית לכל האורך סביב הקצה התחתון של הכיריים. אל תמתח אותו.

- הברג את 4 תפסי ההתקנה של משטח העבודה לתוך הדפנות הפנימיים של המוצר.
- הכנס את המכשיר לתוך הפתח.

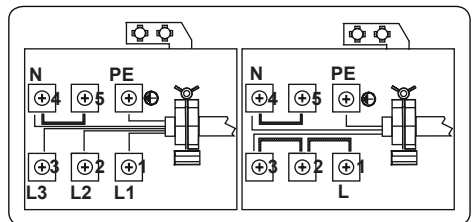
2.3 חיבור לחשמל ובטיחות

⚠ אזהרה: החיבור לחשמל של מכשיר זה יבוצע על ידי נציג שירות מורשה או חשמלאי מוסמך, בהתאם להוראות שבמדריך זה ובהתאם לתקנות המקומיות הנוכחיות.

⚠ אזהרה: יש להאריק מכשיר זה.

לפני חיבור המכשיר לחשמל, יש לבדוק את דירוג המתח של המכשיר (מוטבע על לוחית הזיהוי של המכשיר) אם הוא מתאים למתח החשמל הקיים ואם חוטי החשמל יכולים לעמוד בדירוג ההספק של המכשיר (גם הוא מצוין בלוחית הזיהוי).

- במהלך ההתקנה, ודא שנעשה שימוש בכבלים מבודדים. חיבור שגוי עלול לגרום נזק למכשיר. אם כבל החשמל פגום ויש להחליפו, יחליף אותו גורם מוסמך.
- אין להשתמש במתאים, מפצלים או כבלים מאריכים.
- יש להרחיק את כבל החשמל מחלקים חמים של המכשיר ואין לכופף או למעוך אותו. זאת כדי למנוע גרימת נזק לכבל או קצר.
- אם המכשיר אינו מחובר לחשמל באמצעות תקע, יש להשתמש במתג ניתוק רב קוטבי (ברוח של פחות 3 מ"מ בין המגעים) כדי לציית לתקנות הבטיחות.
- לגשת ביתר קלות למתג עם הנתוך לאחר התקנת המכשיר.
- ודא שכל החיבורים הודקו היטב.
- קבע את כבל אספקת החשמל במהדק הכבל ולאחר מכן סגור את המכסה.
- חיבור קופסת החיבורים נמצאת על קופסת החיבורים.



3. תכונות המוצר

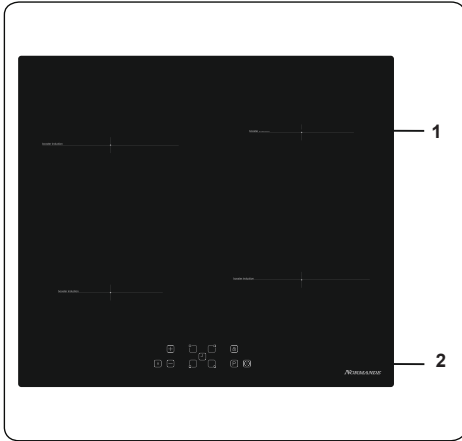
חשוב: המפרטים של המוצר יכולים להיות שונים ממכשיר למכשיר, והמכשיר שלך עשוי להיות שונה מזה המוצג באיורים שלהלן.



רשימת הרכיבים

1. אזור בישול באינדוקציה

2. לוח בקרה

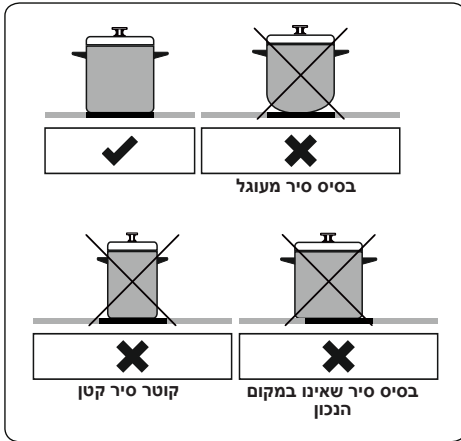


4. השימוש במוצר

4.1 פקדי הכיריים

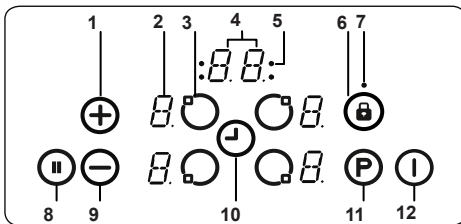
אזור בישול באינדוקציה

המידע המובע בטבלה הבאה הוא בגדר הנחיה בלבד.



המכשיר מופעל בלחיצה על לחצנים, והפונקציות מאושרות על ידי תצוגות וצלילים.

יחידת בקרת הפעלה במגע



1- הגדרה/קוצב זמן להגברת חום

2- תצוגת המבער

3- בחירת מבער

4- תצוגת קוצב הזמן

5- מחווני אזורי הבישול של פונקציית קוצב הזמן

6- נעילת מקשים

7- מחוון נעילת מקשים

8- השהיה חכמה

9- הגדרה/קוצב זמן להורדת חום

10- בחירת קוצב זמן

11- חימום מהיר

12- הפעלה/כיבוי

השתמש באזורי הבישול באינדוקציה בכלי בישול מתאים.

לאחר קביעת מתח החשמל, כל התצוגות יאירו לזמן קצר. לאחר מכן, הכיריים יעברו למצב המתנה ויהיו מוכנים להפעלה.

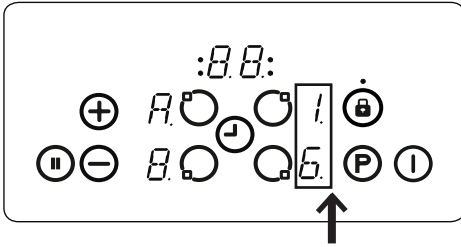
הכיריים נשלטים בלחיצה על הלחצן האלקטרוני המתאים. לאחר לחיצה על כל לחצן נשמע צליל זמזם.

הפעלת המכשיר

הגדרות	לשימוש עבור
0	גוף החימום כבוי
1-3	חימום עדין
4-5	בעבוע עדין, חימום איטי
6-7	חימום חוזר ובעבוע מהיר
8	רתיחה, טיגון קל וחריכה
9	חום מרבי
P	פונקציית החימום המהיר

כלי בישול

- השתמש בכלי בישול עבה, שטוח באיכות גבוהה, בעל תחתית חלקה עשוי פלדה, פלדת אמיייל, ברזל יצוק או פלדת אל-חלד. האיכות וההרכב של כלי הבישול משפיעים ישירות על ביצועי הבישול.
- כלי בישול שתחתיתו עשויה מפלדת אמיייל, מאלומיניום או מנחושת יכולים לגרום להשאת שאריות מתכת על הכיריים. אם נשארות שאריות, קשה להסירן. נקה את הכיריים אחרי כל שימוש.
- כלי בישול מתאים לבישול באינדוקציה אם נדבק מגנט בתחתיתו.
- יש להציב את כלי הבישול ישירות במרכז המבער. אם אינו מונח בצורה נכונה, יוצג.
- כשמשתמשים בסירים מסוימים, ייתכן שהם ישמעו רעשים שונים. רעשים אלה נובעים מעיצוב הסירים ואינם משפיעים על ביצועי הכיריים או בטיחותם.
- הקוטר המינימלי של כלי הבישול שגופי החימום יכולים לאתר הוא Q110 מ"מ למבערים בקוטר 160 מ"מ - 210 מ"מ ו-Q160 מ"מ למבערים בקוטר 290 מ"מ. ביצועי הבישול משתפרים ככל שאזור הבישול גדל.



איור א

4 גבולות הספק שונים זמינים
(13A, 15A, 16A, 32A)

גודל ההספק	גודל הכבל הדרוש
A 13	מינימום 3G1.5 ממ"ר
A 15	מינימום 3G1.5 ממ"ר
A 16	מינימום 3G1.5 ממ"ר
A 32	מינימום 3G2,5 ממ"ר

הגדרת גבול ההספק;

חשוב: אם ברצונך לבחור גבול הספק הגבוה מהגדרת ברירת המחדל, על טכנאי מוסמך לבדוק את רשת החשמל (כבל, תקע, נתיך, וכו'), ואם יהיה צורך להחליפה בהתאם לתקנות המקומיות. ב-60 השניות הראשונות לאחר הפעלת הכיריים, תוכל להגדיר את גבול ההספק הדרוש בהתאם לשלבים הבאים:

- ראשית תראה בתצוגה את הגדרת ברירת המחדל. (איור א).
- לאחר שהתצוגה כבתה, הפעל את הכיריים באמצעות לחצן הפעלה/כיבוי ①
- גע בלחנים A ו-B בו זמנים במשך 2-3 שניות. לאחר מכן הגדרת ברירת המחדל גבול ההספק יופיע שוב.
- בחר את גבול ההספק בלחיצה על הלחצנים "+" או "-".
- לאחר מכן, לחץ על הלחצנים 'A' ו-'B' בו זמנית במשך 2-3 שניות כדי להגדיר את הגבול שנבחר. כעת, הכיריים מוכנים לשימוש לפי הגדרת גבול ההספק החדש.

ניתן להגדיר הגדרה זו בכל עת והיא תישמר עד השינוי הבא

הפעל את הכיריים בלחיצה על לחצן הפעלה/כיבוי ①. בכל תצוגות המבערים יוצג "0" בתצוגה סטטית והנקודות מצד ימין למטה יבהבו. (אם לא ייבחר אזור בישול במשך 20 שניות, הכיריים יכבו אוטומטית).

כיבוי המכשיר

כבה את הכיריים בכל עת בלחיצה על ①. לחצן הפעלה/כיבוי ① תהיה תמיד עדיפות על פני פונקציית הכיבוי.

הפעלת אזורי הבישול

לחץ על לחצן בחירת האזור המתאים לאזור שבו ברצונך להשתמש. תוצג נקודה בתצוגה סטטית בתצוגת האזור שנבחר, והנקודות המהבהבות בכל שאר תצוגות האזורים לא יאירו עוד.

בחר את הגדרת הטמפרטורה באמצעות לחצן הגדרת הגברת חום ⊕ או לחצן הגדרת הורדת חום ⊖. גוף החימום מוכן כעת לשימוש. לזמני רתיחה מהירים יותר, בחר בדרגת הבישול הרצויה, לאחר מכן גע בלחצן 'P' כדי להפעיל את פונקציית החימום המהיר.

כיבוי אזורי הבישול

בחר את גוף החימום שברצונך לכבות בלחיצה על לחצן בחירת המבערים. באמצעות הלחצן ⊖ הורד את הטמפרטורה ל-"0". (בלחיצה על הלחצנים ⊕ ⊖ בו זמנית הטמפרטורה תעבור ל-"0").

אם אזור הבישול חם, יוצג "H" במקום "0".

כיבוי כל אזורי הבישול

לכיבוי כל אזורי הבישול בבת אחת, לחץ על הלחצן ① במצב המתנה, יופיע "H" בכל אזורי הבישול החמים.

4.2 פונקציית ניהול הספק

בזכות פונקציית ניהול ההספק תוכל להגדיר את ההספק המרבי של הכיריים לפי הצורך וכך לא תהיה חריגה מגבול ההספק.

כיצד היא פועלת

אם ההספק הכולל עובר את הגבול המותר, פונקציית ניהול ההספק תוריד אוטומטית את גבול ההספק האחרון שנבחר של אזור הכיריים ולאחר מכן התצוגה תהבהב והזמזם ישמיע צליל. רמת ההספק של אזורי הבישול האחרים יישארו ללא שינוי.

לאחר הפעלת הכיריים, גבול ההספק המוגדר כברירת מחדל יוצג בתצוגה במשך 4-5 שניות שכפי שמוצג באיור א

לביטול הפעלת נעילת הלחצנים מפני ילדים, הפעל תחילה את הכיריים. לחץ בו זמנית על לחצן הגדרת הגברת חום (+) ועל לחצן הגדרת הורדת חום (+) ולאחר מכן לחץ שוב על לחצן הגדרת הורדת חום (-) "L" לא יוצג עוד והכיריים יכבו.

נעילת מקשים

פונקציית נעילת המקשים משמשת להגדרת 'מצב בטוח' במכשיר במהלך פעולתו. לא תהיה אפשרות לבצע כווננים בלחיצה על הלחצנים (לדוגמה הגדרות חום). אפשר יהיה רק לכבות את המכשיר.

פונקציית הנעילה תהיה פעילה אם תלחץ על לחצן נעילת המקשים (+) במשך 2 שניות לפחות. פעולה זו תאפשר על ידי זמזום הזמזום. עם הצלחת הפעולה, מחוון נעילת המקשים יבהב והמבער יינעל.

פונקציית קוצב הזמן

פונקציית קוצב הזמן זמינה בשתי גרסאות באופן הבא.

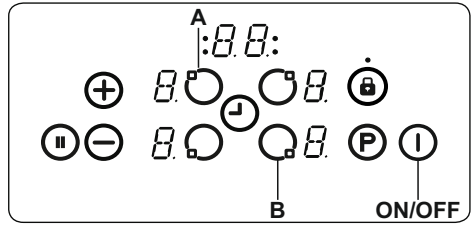
קוצב הזמן של מונה הדקות (99-1 דקות)

ניתן להפעיל את קוצב הזמן של מונה הדקות אם אזורי הבישול כבויים. בתצוגת קוצב הזמן יוצג "00" עם נקודה מהבהבת.

לחץ על (+) כדי להאריך את פרק הזמן או לחץ על (-) כדי לקצר את פרק הזמן. הטווח הוא בין 0 ל-99 דקות. אם לא נעשו כווננים לפרק הזמן המוצג במשך 10 שניות, קוצב הזמן של מונה הדקות יוגדר והנקודה המהבהבת תיעלם. לאחר הגדרת קוצב הזמן הוא יתחיל בספירה לאחור.

כאשר קוצב הזמן יגיע לאפס, יישמע אות ותצוגת קוצב הזמן תהבהב. אות השמע ייפסק אוטומטית כעבור 2 דקות ו/או בלחיצה על לחצן כלשהו.

ניתן לשנות או לכבות את קוצב הזמן של מונה הדקות בכל עת באמצעות לחצן קוצב הזמן (+) ו/או לחצן קיצור הזמן בקוצב זמן (-). כיבוי הכיריים בבנייה ב. בכל עת יגרום לכיבוי קוצב הזמן של מונה הדקות.



מחווון חום עודף

מחווון החום העודף מציין שבאזור הזכוכית הקרמית קיימת טמפרטורה שהיא מסוכנת למגע.

לאחר כיבוי אזור הבישול, יוצג "H" בתצוגה המתאימה עד שטמפרטורת אזור הבישול המתאים יגיע לדרגה בטוחה.

השהיה חכמה

כאשר ההשהיה החכמה מופעלת, היא מצמצמת את אספקת החשמל של כל המבערים שהופעלו.

אם אתה מבטל את ההשהיה החכמה, המבערים יחזרו אוטומטית לדרגת הטמפרטורה הקודמת.

אם לא בוצע ביטול של הפעלת ההשהיה החכמה, הכיריים יכבו כעבור 30 דקות.

לחץ על (+) כדי להפעיל את ההשהיה החכמה. עוצמת החום של המבער(ים) תרד לדרגה 1 והסימן "II" יופיע בכל התצוגות.

לחץ שוב על (+) כדי לבטל את הפעלת ההשהיה החכמה. הסימן "II" ייעלם והמבערים יפעלו כעת בדרגת שהוגדרה לפני כן.

פונקציית כיבוי בטיחות

אזור בישול יכבה אוטומטית אם הגדרת החום לא שונתה לפרק זמן ספציפי. שינוי בהגדרת החום של אזור בישול יאפס את משך הזמן לערך הראשוני. ערך ראשוני זה תלוי בדרגת הטמפרטורה שנבחרה, כפי שמוצג להלן.

הגדרת חום	כיבוי בטיחות כעבור
1-2	6 שעות
3-4	5 שעות
5	4 שעות
6-9	1.5 שעות

נעילת לחצנים מפני ילדים

לאחר הפעלת המכשיר, ניתן להפעיל את פונקציית נעילת הלחצנים מפני ילדים. להפעלת נעילת הלחצנים מפני ילדים, לחץ בו זמנית על לחצן הגדרת הגברת חום (+) ועל לחצן הגדרת הורדת חום (-) ולאחר מכן לחץ שוב על לחצן הגדרת הגברת חום (+). "L" המציין LOCKED (נעול) יופיע בכל תצוגות המבערים ולא ניתן יהיה להשתמש בפקדים. (אם אזור בישול נמצא במצב חם, יופיעו הסמלים "L" ו"II" לסירוגין).

הכיריים יישארו במצב נעול עד שתבטל הנעילה, גם אם המכשיר כובה בינתיים והופעל מחדש.

קוצב הזמן של אזור הבישול (99-1 דקות)

כאשר הכיריים פועלים, ניתן לתכנת קוצב זמן עצמאי לכל אזור בישול.

בחר אזור בישול, לאחר מכן בחר את הגדרת הטמפרטורה, ולבסוף הפעל את לחצן הגדרת קוצב הזמן (4). ניתן לתכנת את קוצב הזמן לכיבוי אזור בישול. ארבע נורות LED מסודרות סביב קוצב הזמן, והן מציינות לאיזה אזור בישול מוגדר קוצב הזמן.

10 שניות לאחר הפעולה האחרונה, תצוגת קוצב הזמן תשתנה לקוצב הזמן הבא שיפסיק את פעולתו (במקרים שבהם קוצב הזמן מוגדר ליותר מאזור בישול אחד).

כאשר קוצב הזמן מגיע לאפס, יישמע אות ובתצוגת קוצב הזמן יוצג "00" ונורת ה-LED של קוצב הזמן המוקצה לאזור הבישול תהבהב. אזור הבישול המתוכנת יכבה, ויוצג "H" אם אזור הבישול חם.

אות השמע והנורית המהבהבת של קוצב הזמן ייפסקו אוטומטית כעבור 2 דקות ו/או בלחיצה על לחצן כלשהו.

זמזם

בזמן שהכיריים פועלים, הזמזום יאות על הפעולות הבאות.

- הפעלת לחצנים רגילה תהיה מלווה באות שמע קצר.
- הפעלת לחצנים רציפים במשך זמן ממושך (10 שניות) תלווה באות שמע ממושך יותר אך לא רצוף.

פונקציית החימום המהיר

כדי להשתמש בפונקציה זו, בחר אזור בישול וגדר את דרגת הבישול הרצויה, לאחר מכן לחץ על לחצן "P" (חימום מהיר).

את פונקציית החימום המהיר ניתן להפעיל רק אם היא חלה על אזור הבישול שנבחר. אם פונקציית החימום המהיר פעילה, יוצג "P" בתצוגה המתאימה.

בהפעלת החימום המהיר קיימת אפשרות לחריגה מה המרבי; במקרה זה יופעל ניהול ההספק המשולב.

ההפחתה ההכרחית בעוצמה מוצגת על ידי הבהוב אזור הבישול המתאים. ההבהוב יהיה פעיל במשך 3 שניות כדי לאפשר התאמות נוספות של [האם מסגרת זו נחוצה?]. [היא אינה מופיעה בהגדרות של הסעיפים האחרים לפני הפחתת עוצמה]

קודי שגיאה	
אם קיימת שגיאה, יוצג קוד שגיאה בתצוגות המבערים.	
E1	מאוורר הקירור מושבת. קרא לנציג שירות מורשה.
E3	מתח החשמל שונה מהערכים המצוינים בלוחית הנתונים. כבה את הכיריים בלחיצה על (1). המתן עד ש-"H" ייעלם ככל אזור הבישול, הפעל את הכיריים בלחיצה על (1) והמשך להשתמש בהם. אם אותה שגיאה מוצגת שוב, קרא לנציג שירות מורשה.
E4	תדר אספקת החשמל שונה מהערכים המצוינים בלוחית הנתונים. כבה את הכיריים בלחיצה על (1). המתן עד ש-"H" ייעלם מכל אזור הבישול, הפעל את הכיריים בלחיצה על (1) והמשך להשתמש בהם. אם אותה שגיאה מוצגת שוב, הוצא והכנס את השקע של המכשיר. הפעל את הכיריים בלחיצה על (1) והמשך להשתמש בהם. אם אותה שגיאה מוצגת שוב, קרא לנציג שירות מורשה.
E5	הטמפרטורה הפנימית של הכיריים גבוהה מדי, כבה את הכיריים בלחיצה על (1) והנח למבערים להתקרר.
E6	שגיאת התקשורת בין פקד המגע לבין המבער. קרא לנציג שירות מורשה.
E7	חיישן טמפרטורת הסליל מושבת. קרא לנציג שירות מורשה.
E8	חיישן הטמפרטורת הנמוכות יותר מושבת. קרא לנציג שירות מורשה.
EA	שגיאת רוויית סליל כבה את הכיריים בלחיצה על לחצן כיבוי/הפעלה והמשך להשתמש בהם. אם אותה שגיאה מוצגת שוב, קרא לנציג שירות מורשה.
EC	שגיאת מתח חשמל. כבה את הכיריים בלחיצה על לחצן כיבוי/הפעלה והמשך להשתמש בהם. אם אותה שגיאה מוצגת שוב, קרא לנציג שירות מורשה.
C1-C8	כבה את הכיריים בלחיצה על לחצן כיבוי/הפעלה והמשך להשתמש בהם. אם אותה שגיאה מוצגת שוב, קרא לנציג שירות מורשה.

5. ניקוי ותחזוקה

5.1 ניקוי

⚠ אזהרה: כבה את המכשיר והנח לו להתקרר לפני שתתחיל בניקוי.

הוראות כלליות

- בדוק אם חומרי הניקוי מתאימים ומומלצים על ידי היצרן לפני שתשתמש בהם במכשיר.
- יש להשתמש בתכשירי ניקוי בצורת משחה או נוזל שאינם מכילים גרגרים. אין להשתמש במשחות קאוסטיות (גורמות לשריטות), אבקות ניקוי שורטות, צמר פלדה גס או כלים קשים וחדים, מכיוון שאלה עלולים לגרום נזק למשטחי הכיריים.

אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים גרגרים, מכיוון שהם עלולים לשרוט את הזכוכית, וכן חלקים מצופים באמייל ו/או בצבע.

- אם גולשים נוזלים על הכיריים, נקה אותם מייד כדי לא לגרום נזק.

אין להשתמש בקיטור לצורך ניקוי חלק כלשהו של המכשיר.

ניקוי הזכוכית הקרמית

זכוכית קרמית יכולה לשאת כלים כבדים, אך יכולה להישבר אם היא מקבלת מכה מחפץ חד.

אזהרה: כיריים קרמיים - אם המשטח סדוק, כבה את המכשיר כדי למנוע אפשרות של התחשמלות ופנה לנציג שירות.

- השתמש בתכשיר ניקוי בצורת משחה או נוזל, כדי לנקות את הזכוכית הקרמית. לאחר מכן, שטוף אותה ויבש אותה ביסודיות במטלית יבשה.

אין להשתמש בחומרי ניקוי המיועדים לפלדה, מאחר שהם עלולים לגרום נזק לזכוכית.

- אם משתמשים בבסיס הסיר או בציפוי שלו בחומרים בעלי נקודת התכה נמוכה, הם עלולים לגרום נזק לכיריים העשויים מזכוכית קרמית.
- אם פלסטיק, רדיד אלומיניום, סוכר או מאכלים המכילים סוכר נפללו על הכיריים החמים העשויים מזכוכית קרמית, גרד אותם מהמשטח החם במהירות האפשרית ובצורה הבטוחה ביותר האפשרית. אם חומרים אלה מותכים, הם עלולים לגרום נזק לכיריים העשויים זכוכית קרמית. כשאתה מבשל מאכלים עתירי סוכר כמו ריבה, שים לפני כן, אם אפשר, שכבה של חומר הגנה מתאי. יש לנקות אבק מהמשטח במטלית רטובה.
- שינויי צבע כלשהם בזכוכית הקרמית לא ישיעו על המבנה או על העמידות של הקרמיקה והם אינם נגרמים משינוי בחומר.

שינויי צבע בזכוכית הקרמית עשויים לנבוע ממספר סיבות:

1. מזון שנשפך על משטח הכיריים לא נוקה.

2. שימוש בכלים לא נכונים על המבער ישחק את המשטח.

3. שימוש בחומרי ניקוי לא נכונים.

ניקוי חלקי פלדת אל-חלד (אם ישנם)

- נקה בקביעות את חלקי פלדת האל-חלד של המכשיר.
- נגב את חלקי פלדת האל-חלד במטלית רכה הטבולה במים בלבד. לאחר מכן, יבש אותם ביסודיות במטלית יבשה.

אל תנקה את חלקי פלדת האל-חלד כשהם חמים עדיין מהבישול.

אל תשאיר על פלדת האל-חלד חומץ, קפה, חלב, מלח, מים, לימון או מיץ עגבניות במשך זמן רב.

6. איתור תקלות והובלה

6.1 איתור תקלות

אם יש לך עדיין בעיה עם המכשיר לאחר בדיקת כל השלבים הבסיסיים באיתור התקלות, צור קשר עם נציג שירות מורשה או עם טכנאי מוסמך.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התצוגה של כרטיס בקרת הכיריים מושחרת. לא ניתן לכבות את הכיריים או את אזורי הבישול.	אין אספקת חשמל.	בדוק את הנתיך הביתי השייך למכשיר. בדוק אם קיימת הפסקת חשמל על ידי כך שתנסה להפעיל מכשירי חשמל אחרים.
הכיריים כבים כשהם בשימוש והאות 'F' מהבהבת בכל תצוגה.	הפקדים לחים או שנשען עליהם חפץ.	יבש את הפקדים או הסר את החפץ.
הכיריים כבים כשהם בשימוש.	אחד מאזורי הבישול פעל במשך זמן רב מדי.	תוכל להשתמש שוב באזור הבישול על ידי הפעלתו שוב.
פקדי הכיריים אינם פועלים ונורת נעילת הלחצנים מפני ילדים דולקת.	נעילת הלחצנים מפני ילדים פעילה.	בטל את נעילת הלחצנים מפני ילדים.
הסירים משמיעים רעש במהלך הבישול או שהכיריים משמיעים רעשי נקישה במהלך הבישול.	זוהי תופעה רגילה בכלי בישול על כיריים הפועלים באינדוקציה. הרעשים נגרמים עקב מעבר אנרגיה מהכיריים לכלי הבישול.	זוהי תופעה רגילה. היא אינה מהווה סכנה, לא לכיריים ולא לכלי הבישול.
הסמל 'U' יאיר בתצוגה של אחד מאזורי הבישול.	אין סיר על אזור הבישול או שהסיר אינו מתאים.	השתמש בסיר מתאים.
דרגת עוצמת החום 9 או 'P' יורדת אוטומטית. אם אתה בוחר בדרגת עוצמת חום 'P' או 9 בשני אזורי בישול באותו צד בו זמנית.	שני אזורי הבישול מגיעים לדרגת עוצמת החום המרבית	בהפעלת שני אזורי הבישול יחד בדרגת עוצמת חום 'P' או 9 הכיריים יחרגו מדרגת עוצמת החום המרבית המותרת לשני אזורי הבישול.

6.2 הובלה

אם אתה צריך להוביל את המוצר, השתמש באריזה המקורית של המוצר, והובל אותו בקופסה המקורית. פעל בהתאם לסימני ההובלה המופיעים על האריזה. קבע למוצר בסרט הדבקה את כל החלקים המשוחררים כדי למנוע נזקים למוצר במהלך ההובלה. אם האריזה המקורית אינה ברשותך, הכן קופסת נשיאה באופן שהמכשיר, במיוחד המשטחים החיצוניים של המוצר, יהיו מוגנים מפני איומים חיצוניים.

7. מפרטים טכניים






סולם אנרגיה

NORMANDE		מותג
ND-6100		דגם
חשמלי		סוג כיריים
4		מספר אזורי בישול
אינדוקציה		טכנולוגיית חימום-1
Ø16.0	ס"מ	גודל-1
182.0	ואט שעה/ק"ג	צריכת אנרגיה-1
אינדוקציה		טכנולוגיית חימום-2
Ø16.0	ס"מ	גודל-2
182.0	ואט שעה/ק"ג	צריכת אנרגיה-2
אינדוקציה		טכנולוגיית חימום-3
Ø21.0	ס"מ	גודל-3
182.0	ואט שעה/ק"ג	צריכת אנרגיה-3
אינדוקציה		טכנולוגיית חימום-4
Ø21.0	ס"מ	גודל-4
182.0	ואט שעה/ק"ג	צריכת אנרגיה-4
182.0	ואט שעה/ק"ג	צריכת האנרגיה של הכיריים
		כיריים אלה עומדים בתקן EN 60350-2
<p>עצות לחיסכון באנרגיה</p> <ul style="list-style-type: none"> כיריים - השתמש בכלי בישול בעלי בסיס שטוח. - השתמש בכלי בישול בגודל מתאים. - השתמש בכלי בישול עם מכסים. - מזער את כמות הנוזלים או השומן. - כאשר הנוזלים מתחילים לרתוח, הקטן את עוצמת החימום. 		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Hob.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Hob Controls.....	13
4.2 POWER MANAGEMENT FUNCTION.....	14
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	16
5.1 Cleaning	16
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	18
6.1 Troubleshooting.....	18
6.2 Transport	18
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	19
7.2 Energy Fiche	19



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.


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

 **! 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 induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.



Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

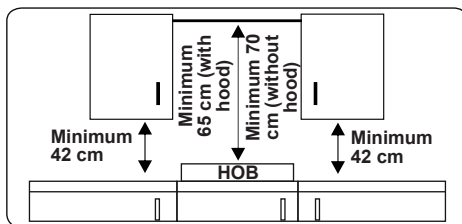
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



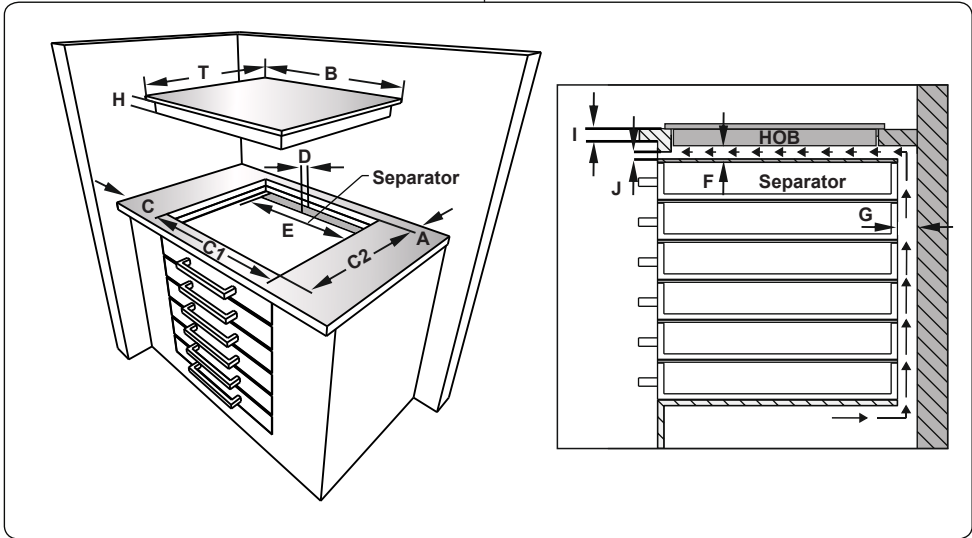
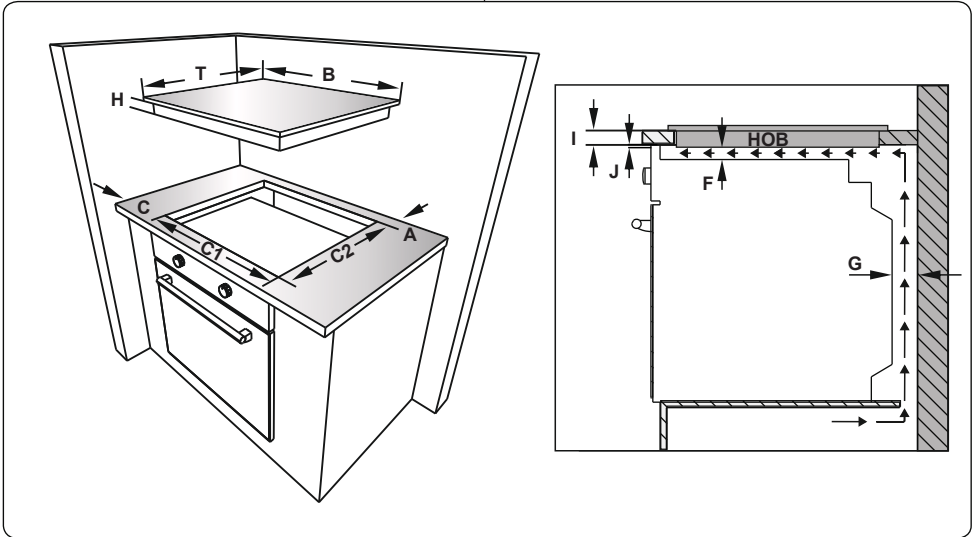
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

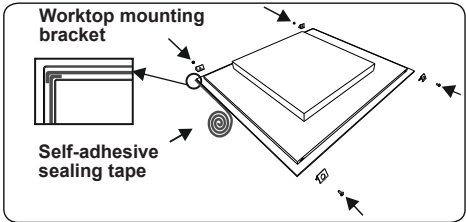
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

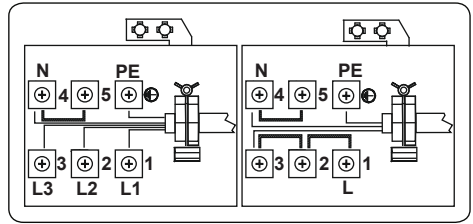
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY


⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

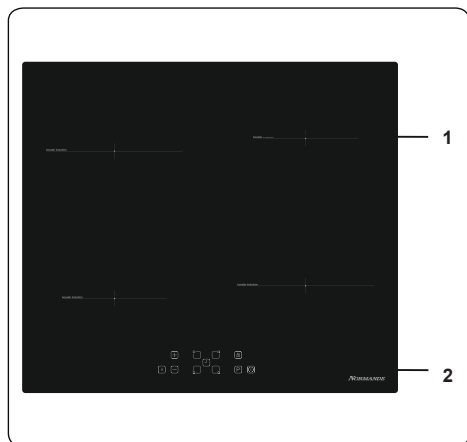
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT


4.1 HOB CONTROLS

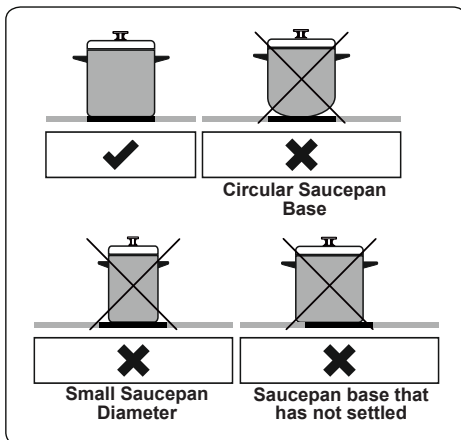
Induction Zone

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

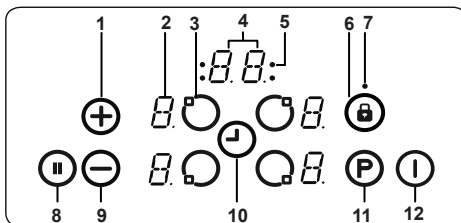
Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Cookware with enamelled steel, aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.
- Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of it.
- Cookware must be placed centrally on the cooktop. If it is not placed correctly,  is displayed.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- The minimum cookware diameter that the elements can detect is Q110mm for 160mm - 210mm hobs and Q160mm for a 290mm hob. Cooking performance is improved with a larger cooking area.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- 1- Increase heat setting/timer
- 2- Heater display
- 3- Heater selection
- 4- Timer display
- 5- Timer function cooking zone indicators
- 6- Key lock
- 7- Key lock indicator
- 8- Smart pause
- 9- Decrease heat setting/timer
- 10- Timer selection
- 11- Boost
- 12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (1). All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing (1).

The ON/OFF button (1) always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the zone selection button that corresponds to the zone you wish to use. A static dot will be shown on the selected zone display and the blinking dots on all other zone displays will no longer illuminate. Select the temperature setting by using the increase heat setting button (+) or decrease heat setting button (-). The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the (-) button, turn the temperature down to "0". (Pressing the (+) and (-) buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the (1) button

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

4.2 POWER MANAGEMENT FUNCTION

Thanks to the power management function, you can set the maximum power of the hob if needed and the power limit will never be exceeded.

How it works

If total the power exceeds the adjusted limit, the power management function decreases the last selected hob zone power limit automatically, then the display flashes and buzzer signal sounds. The power level of the other cooking zones remain the same.

After turning on the hob, the default power limit shows on the display for 4-5 seconds as shown figure A

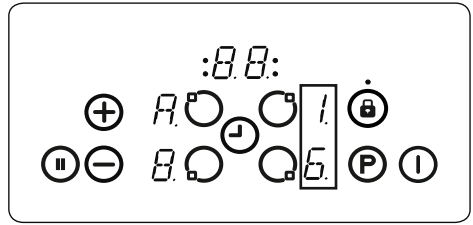


Figure A

4 different power limits are available (13A,15A,16A,32A)

Power Limit	Required Cable Size
13 A	min 3G1,5mm ²
15 A	min 3G1,5mm ²
16 A	min 3G1,5mm ²
32 A	min 3G2,5mm ²

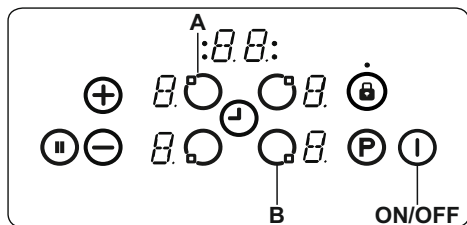
Setting the power limit;

IMPORTANT: If you wish to select a power limit which is higher than the default setting, your electrical network (cable, plug, fuse, etc.) must be checked and changed if necessary by a qualified technician according to local regulations.

After turning on the hob, in the first 60 seconds you can set the required power limit by the following steps:

1. First you will see the default setting on the display. (Figure A).
2. After the display goes off, turn on the hob with the on/off (1) key
3. Touch the 'A' and 'B' buttons at the same time for 2-3 seconds. Then the default power limit will appear again.
4. Select the power limit by pressing the '+' or '-' buttons.
5. Then press 'A' and 'B' buttons at the same time for 2-3 seconds to set the selected limit. Now the hob is ready to use with the new power limit setting.

This setting can be made at any time and is maintained until the next change



Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show “H” until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press **(||)** to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and “||” will appear at all displays.

Press **(||)** again to deactivate Smart Pause. “||” will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button **(+)** and decrease heat setting button **(-)** and then

press the increase heat setting key **(+)** again. “L” indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, “L” and “H” will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, **(↑)** first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button **(+)** and decrease heat setting button **(-)** and then press the decrease heat setting button **(-)** again. “L” will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set ‘safe mode’ on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button **(B)** is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show “00” with a blinking dot.


Press **(+)** to increase the time or press **(-)** to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button **(J)** and/or the decrease timer button **(-)**. Switching off the hob by touching **(I)** at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.







Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.


Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of is this frame needed? It isn't in the other sections settings before power reduction.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing the on/off button, and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Switch the hob off by pressing on/off button, and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.

- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.



WARNING : Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will

erode the surface.

3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

52297529

