

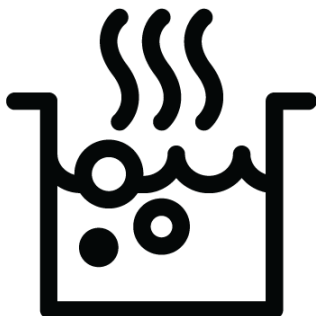
beko

Built-in Hob

User Manual

כיריים מובנים

מדריך למשתמש



HII64400MT

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions.....	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use.....	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	14
6	General Information About Baking.....	19
6.1	General warnings about cooking with hob	19
7	Maintenance and Cleaning	20
7.1	General Cleaning Information.....	20
7.2	Cleaning the hob.....	22
7.3	Cleaning the Control Panel	22
8	Troubleshooting.....	22

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced “Induction” technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section “Pot selection”.
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

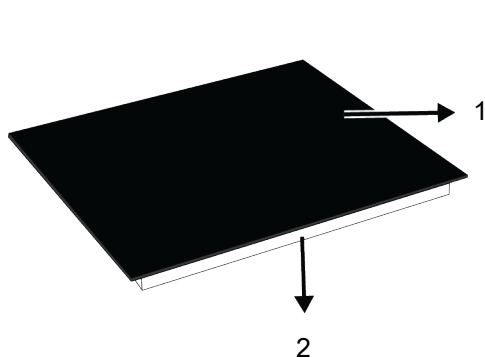
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

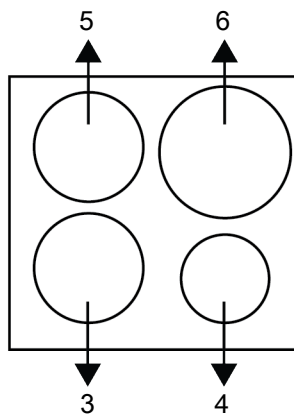
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

3.2 Technical Specifications

Hob General Specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	52 / 590 / 520 *
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,2 kW

Cooking zones


Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W


Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster 1800 W


Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

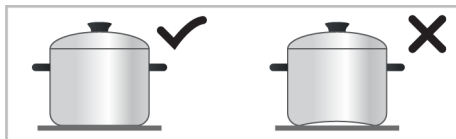
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

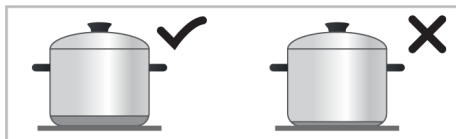
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

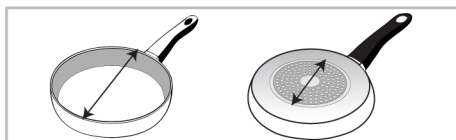
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



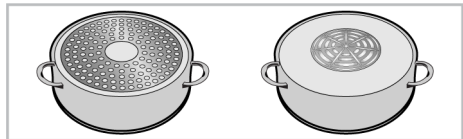
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.




- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

- It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
- It is compatible if  does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

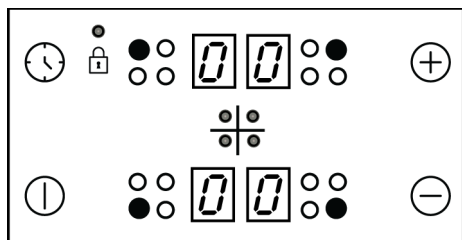
Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.


5.2 Hob control unit



Keys :


-  On/Off key

-  Timer key





-  Increase key

-  Decrease key

Symbols :

-  Key lock symbol

Cooking zone selection keys :


-  Rear left cooking zone selection key
-  Front left cooking zone selection key
-  Rear right cooking zone selection key
-  Front right cooking zone selection key

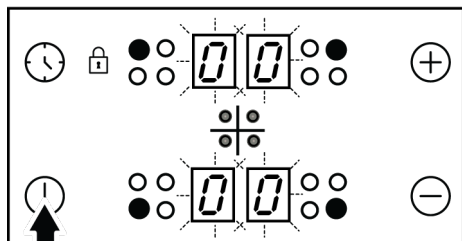
- ○ Front right cooking zone selection key
- ● Front right cooking zone selection key
- ○ Rear right cooking zone selection key
- ● Rear right cooking zone selection key


General warnings for the control panel

- Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.
- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.


Turning on the hob


1. Touch the  key on the control panel.
⇒ “0” icon appears on all cooking zone displays.



-  If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.


Turning off the hob

1. Touch the  key on the control panel.
⇒ The hob will turn off and return to Standby mode.

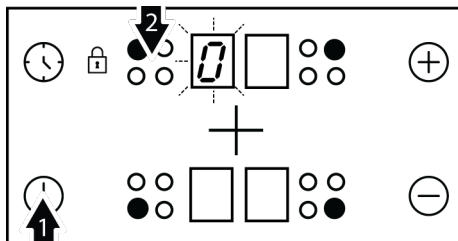
-  “H” or “h” symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.


Residual heat indicator


“H” symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to “h” symbol meaning less hot.

-  When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.



Turning on the cooking zones




1. Touch  key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
⇒ “0” symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

-  If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

Touch  or  keys to set the temperature level between “1” and “9” or “9” and “1”.

-  The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.



The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

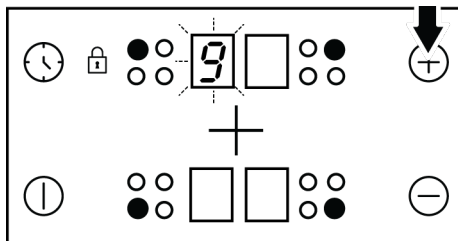
1. **By dropping the temperature level to “0”:** You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to “0” level.
2. **By touching the relevant cooking zone symbol for a certain time:** Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol for a certain time to drop temperature value to “0”.
3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. “0” or “00” will appear on related display. When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

High Power (Booster) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

For rapid heating, you can use booster function “P”. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Turning on High Power (Booster):

1. Touch \odot key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch \oplus or \ominus key firstly to reach the level “9”.



4. When the cooking zone is at level “9”, touch \oplus key once to set cooking zone temperature to “P”.

Turning off High Power (Booster):

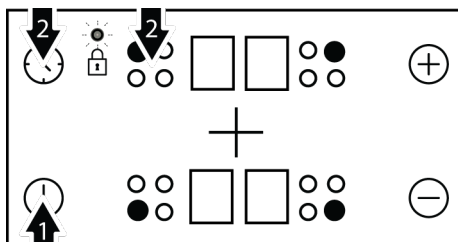
- To disable the Booster function, touch \ominus and set the temperature to level “9”. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level “9”.
- You can decrease the temperature level by touching \ominus or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to “0”.

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

Activating the keylock

1. Touch \odot key to turn on the hob.
2. Touch \odot and $\bullet\bullet$ keys simultaneously to activate the keylock.






⇒ Keylock will be activated and the dot on the symbol \bullet will light up.



If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.

Deactivating the keylock

1. When the keylock is active, touch  and  keys simultaneously.

⇒ Keylock will be deactivated and the dot on the symbol  will disappear.

Childlock It varies depending on the product model. It may not be available on your product.





You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone.

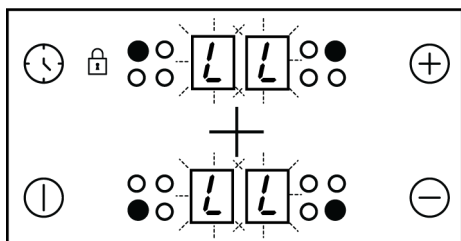
Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.



Child lock will be cancelled in case of power failure.





Activating the childlock

1. Touch  key to turn on the hob.
2. Touch  and  keys simultaneously
After “beep” signal touch  to activate the childlock.



⇒ Childlock will be activated and “L” symbol appears on all cooking zone display.

Deactivating the childlock


1. When the keylock is active, touch  key to turn on the hob.
2. Touch  and  keys simultaneously
After “beep” signal touch  to deactivate the childlock.

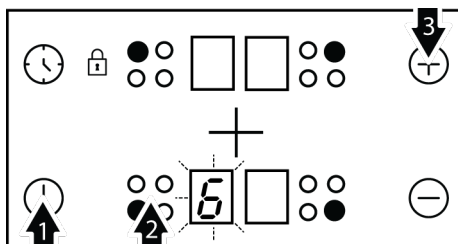
⇒ Childlock will be deactivated and “L” symbol disappears on all cooking zone display.




Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

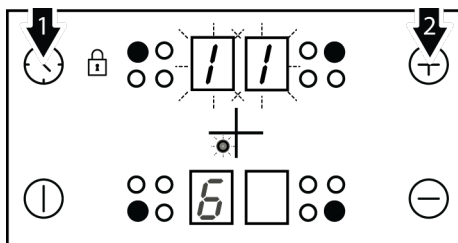
Activating the timer

1. Touch  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.





3. Touch  or  keys to set the desired temperature level.
4. Touch  key to turn the timer on.

⇒ “00” symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.





Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.



5. Touch  or  keys to set the desired time.



The timer can only be set for the cooking zones already in use.

 Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.



 Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

 When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the  key again.

Deactivating the timer


Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

- ✓ If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.
1. Select the cooking zone you want to turn off.
 2. Touch  key to turn the timer on.
 3. Until "00" appears on the timer screen, touch  to set the value to "00".
- ⇒ Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

 Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210-280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
9	20-30 minute
P (Booster)	5-10 minute*
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

Table 1: Table-1: Automatic turning off periods

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. “F” warning appears on display during this period.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

6.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 6
Boiling, Heating, Keeping Warm		
Water 1 L (Boiling)	P	3 ... 5
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
Milk 1 L (Boiling)	6	4 ... 6	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	18 ... 22	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	8	3 ... 5	
Boiling			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	12 ... 14	
Salmon fillet	8	10 ... 15	
Sausage	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	5 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	2 ... 5
	Wheat cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Noah's pudding -All ingredients	8	20 ... 25
Shanks with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Baking	4-5	120 ... 150
Soups (E.g. Lentil soup)	6-7	17 ... 20	
Shallow fry			
Sea bass fillet	8	3 ... 7	
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Sausage	8	2 ... 5	
Fried egg	7	4 ... 8	
French fry			
Boortsog	8	13 ... 16	
Schnitzel	8	5 ... 7	
Nugget	8	4 ... 6	
* Wok pan is recommended.			
** Cast pan/pot is recommended.			

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.

- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.

- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

icon is always lit on the hob zone display.

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

- Your pot may not be induction suitable. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or hob zone may be too hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is operating.

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may have covered the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

Although the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the

selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment in the hob falls to the appropriate temperature.

Noise from the hob during cooking

- Some sounds may be heard from the hob while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance.

The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.

- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 2	Communication error between Display and Knob Interface board	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 – E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 – E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 – E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 – E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Söğütözü, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56

The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

ברוך הבא!

לקוח יקר,

אנו שואפים לספק לך את המוצר היעיל ביותר, שנוצר באיכות . Beko אנו מודים לך שבחרת במוצר ובטכנולוגיה הטובות ביותר. משום כך, לפני השימוש במוצר אנא קרא בעיון מדריך זה וכל תיעוד אחר שסופק יחד עמו.

אנא קח בחשבון את כל המידע והאזהרות שבמדריך למשתמש. כך תוכל להגן על עצמך ועל המוצר מפני סכנות אפשריות.

שמור את המדריך למשתמש. אם תמסור את המוצר לאדם אחר, אנא מסור לו גם את המדריך. תנאי האחריות, השימוש והדרכים לפתרון תקלות במוצר שברשותך מופיעים במדריך זה.

הסמלים ותיורם במדריך למשתמש:



סכנה שעלולה לגרם למוות או לפציעה.



מידע חשוב או טיפים שימושיים.



קרא את המדריך למשתמש.



אזהרת משטח חם.

שים לב סכנה שעלולה לגרום לנזק מהותי למוצר או לסביבתו.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

תוכן העניינים

1	הוראות בטיחות.....	28
1.1	שימוש מיועד	28
1.2	ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד	28
1.3	בטיחות חשמלית.....	29
1.4	בטיחות בשינוע	30
1.5	בטיחות התקנה.....	30
1.6	בטיחות שימוש.....	30
1.7	אזהרות על טמפרטורה	31
1.8	בטיחות בבישול.....	31
1.9	אינדוקציה.....	31
1.10	בטיחות תחזוקה וניקוי	32
2	הוראות לשמירה על הסביבה	32
2.1	הנחיית פסולת	32
2.1.1	בנוגע WEEE תאימות להנחיה	32
	לסילוק של פסולת	
2.2	פרטים אודות האריזה	32
2.3	המלצות לחיסכון בחשמל.....	32
3	המוצר שברשותך.....	33
3.1	מבוא למוצר	33
3.2	מפרטים טכניים.....	34
4	שימוש ראשון	35
4.1	ניקיון ראשוני.....	35
5	כיצד להשתמש בכירים	35
5.1	מידע כללי לגבי השימוש בכירים	35
5.2	לוח בקרה.....	37
6	מידע כללי אודות אפיייה	41
6.1	אזהרות כלליות לגבי בישול עם כירים	41
7	תחזוקה וניקוי	43
7.1	מידע כללי אודות ניקוי	43
7.2	ניקוי הכירים.....	43
7.3	ניקוי לוח הבקרה	44
8	פתרון בעיות	44

הוראות בטיחות 1

- סעיף זה כולל הוראות בטיחות נחוצות למניעת סכנת פציעה או נזק לרכוש.
- במקרה שהמוצר נמסר לאדם אחר לשימוש אישי או כמוצר יד שניה, יש לצרף אליו את המדריך למשתמש, את תוויות המוצר וכל חלק ומסמך נוסף.
- החברה לא תישא מוחזק באחריות לנזקים שעלולים יתרחש כתוצאה מאי ציות להוראות הללו.
- אי ציות להוראות הללו יגרום לפקיעת כל אחריות שניתנה.
- עבודות התקנה ותיקונים תבוצענה תמיד על ידי היצרן, השירות המורשה או אדם הממונה על ידי היבואן.
- יש להשתמש אך ורק בחלקי חילוף ובאביזרים מקוריים.
- אין לתקן או להחליף רכיב כלשהו במוצר אלא אם הדבר צוין במפורש במדריך למשתמש.
- אין לבצע שינויים טכניים במוצר.

1.1 שימוש מיועד

- מוצר זה נועד לשמש ביתי. הוא אינו מתאים לשימוש מסחרי.
- אין להשתמש במוצר בגנים, במרפסות או בחוץ. מוצר זה מיועד לשימוש במשקי בית ובמטבחי צוות בחנויות, במשרדים ובסביבות עבודה אחרות.
- **אזהרה:** יש להשתמש במוצר זה רק למטרות בישול. אסור להשתמש בו למטרות אחרות, כמו חימום החדר.

1.2 ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד

- מוצר זה מותר לשימוש ילדים מגיל 8 שנים ומעלה, וכן אנשים בעלי לקות בכישורים פיזיים, סנסורים או מנטליים, או חסרי ניסיון וידע, כל עוד הם תחת פיקוח או שעברו הכשרה בנוגע לשימוש הבטוח במוצר ולסכנות שבו.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם המוצר. הניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו על ידי ילדים אלא אם הם תחת השגחה.
- מוצר זה אינו מיועד לשימוש בני אדם (כולל ילדים) בעלי מוגבלות פיזית, סנסורית או מנטלית אלא אם הם בפיקוח או שקיבלו את ההנחיה הנדרשת.
- יש להשגיח על ילדים ולוודא שאינם משחקים במוצר.
- מוצרי חשמל מסוכנים לילדים ולבעלי חיים. אסור לילדים וחיות מחמד לשחק עם המוצר, לטפס עליו או להיכנס אליו.
- אין לשים חפצים שילדים עלולים להגיע אליהם על המוצר.
- יש להפנות את ידיות הסירים והמחבטות לצד משטח העבודה על מנת למנוע מילדים לגעת בהם ולהיכוות.
- **אזהרה:** במהלך השימוש, המשטחים הנגישים של המוצר לוחטים. יש להרחיק ילדים מהמוצר.

- שמור את חומרי האריזה הרחק מהישג ידם של ילדים. יש סכנת פציעה וחנק.
- לפני השלכת מוצרים שחוקים וחסרי תועלת:
 1. יש לנתק את התקע מהשקע.
 2. יש לנתק את כבל החשמל ואת התקע מהמוצר.
 3. יש לנקוט בזהירות ולמנוע מילדים להיכנס למכשיר.
 4. יש למנוע מילדים לשחק עם המוצר כשהוא במצב סרק.

1.3 בטיחות חשמלית

- חבר את המוצר לשקע מוארק המוגן על ידי נתיך התואם את הדירוגים הנכחיים המצוינים על תווית הסוג. התקנת ההארקה תעשה על ידי חשמלאי מוסמך. אל תשתמש במוצר ללא הארקה בהתאם לתקנות המקומיות/ארציות.
- התקע או החיבור החשמלי של המכשיר יהיו במקום נגיש. במידה והדבר אינו אפשרי, צריך להיות מנגנון (נתיך, מתג, מתג מפתח וכדומה) במתקן החשמלי אליו מחובר המוצר, בהתאם לתקנות החשמל ומפריד בין כל הקטבים לרשת.
- יש לנתק את המוצר או את הנתיך לפני תיקון, תחזוקה וניקוי.
- חבר את המוצר לשקע העונה לערכי המתח והתדר המצוינים בתווית הסוג.
- יש (אם המוצר אינו כולל כבל חשמל) להשתמש אך ורק בכבל החיבור "שמתואר בסעיף" מפרט טכני
- אל תחסום את כבל החשמל מתחת למוצר ומאחוריו. אין לשים חפץ כבד על כבל החשמל. אין לכופף, למעוך את כבל החשמל ולבוא במגע עם מקור חום כלשהו.
- יש לוודא שכבל החשמל אינו חסום בעת הנחת המוצר במקומו לאחר הרכבה או ניקוי.
- השתמש בכבל מקורי בלבד. אל תשתמש בכבלים חתוכים או פגומים.
- אין להשתמש בכבל מאריך או ברב-שקע להפעלת המכשיר לשימוש במתאם (לתקע) במצבים המחייבים זאת, יש לפנות למרכז השירות המורשה או ליבואן.
- יש לפנות ליבואן או למרכז השירות המורשה אם אורך כבל החשמל אינו מספק.
- מקורות כוח ניידים או תקעים מרובים עלולים להתחמם יתר על המידה ולהתלקח. הרחק מספר תקעים ומקורות חשמל ניידים מהמוצר.
- אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליף אותו על ידי היצרן, שירות מורשה או אדם שיצוין על ידי חברת היבואן על מנת למנוע סכנות אפשריות
- אם למוצר שלך יש כבל ותקע מתח אין לחבר את תקע המוצר לשקע שבור, רופף או לכניסה מחוץ לשקע. יש לוודא שהתקע מוכנס במלואו לשקע. אחרת החיבורים עלולים להתחמם יתר על המידה ולגרום לשריפה.
- יש להימנע מלהכניס את ההתקן לשקעים שמנוניים, לא נקיים או חשופים למים (כגון אלה ליד משטח

עבודה שבו מים עלולים להימצא (מים). אחרת קיימת סכנת קצר והתחשמלות.

- לעולם אין לגעת בתקע בידיים! רטובות!
- יש לנתק את התקע מהשקע באמצעות גוף התקע ולא במשיכת הכבל.

1.4 בטיחות בשינוע

- נתק את המוצר מאספקת החשמל לפני שתשנע אותו.
- אם עליך לשנע את המוצר, עטוף אותו בנייר בועות (פצפץ) או בקרטון עבה והדק את האריזה בסרט דביק. למניעת נזק, יש לאבטח את החלקים הנעים של המוצר.
- לפני התקנת המוצר, יש לבדוק אם המוצר ניזוק במהלך המשלוח. במקרה של נזק, יש ליצור קשר עם היבואן או מרכז שירות מוסמך.

1.5 בטיחות התקנה

- לפני תחילת ההתקנה, יש לבצע הארקה של קו החשמל שאליו יחובר המכשיר על ידי ניתוק הנתך לבשו תמיד כפפות מגן במהלך השינוע וההתקנה. אחרת קיימת סכנת פגיעה מקצוות חדים!
- לפני התקנת המוצר, בדוק אם המוצר אינו נזק. אין להתקין מכשיר פגום יש להימנע משימוש בחומרים מבודדי חום לכיסוי החלק הפנימי של המוצר שיותקן.
- יש להרחיק את המוצר משמש ישירה וממקורות חום כמו תנורי חשמל וגז

- שמור את הסביבה של כל צינורות האוורור של המוצר פתוחים.
- אין להתקין את המכשיר ליד חלון קיימת סכנת התלקחות הווילון וחומרים דליקים בסביבת הכיריים. בזמן פתיחת חלון, סירי ביטול עשויים להתהפך.
- אין להתקין את המכשיר ליד חלון. בזמן פתיחת חלון, סירי ביטול עשויים להתהפך.
- אם ישנו שקע מאחורי המקום בו יותקן המוצר, יש לוודא שהמוצר לא יבוא במגע עם השקע ועם התקע מחובר לשקע.
- אסור שיימצאו צינורות גז, צינורות מים מפלסטיק ושקעים בקיר האחורי או הצדדי במקום שבו יותקן המכשיר. אחרת, החום במהלך פעולת הכיריים עשוי לעוות אותם וליצור סכנה בטיחותית.

1.6 בטיחות שימוש

- יש לוודא כי המוצר כבוי לאחר כל שימוש.
- אם אינכם עומדים להשתמש במכשיר זמן ממושך, יש לנתק אותו או לכבות את מתח החשמל מתיבת הנתיכים.
- אין להשתמש במכשיר אם הוא מקולקל או ניזוק במהלך השימוש. נתקו את התנור מהחשמל. יש ליצור קשר עם היבואן או מרכז שירות מוסמך.
- **אזהרה:** אם פני הכיריים נסדקו, יש לנתק את המכשיר מזרם החשמל על מנת למנוע סכנת התחשמלות

- **אזהרה:** במקרה שמשטח הזכוכית של הכיריים נשבר יש לכבות את כל משטחי הבישול בגז ובחשמל (אם קיים) נתקו את התנור מהחשמל.
- אין לגעת במשטחי המכשיר -
- אין להשתמש במכשיר -
- אין לעמוד על המכשיר מכל סיבה שהיא.
- לעולם אל תשתמש במוצר כאשר כושר השיפוט או הקואורדינציה שלך נפגעים משימוש באלכוהול ו/או סמים.
- אין לשמור חפצים דליקים על אזור הבישול או סביבתו. אחרת, עלולה להיגרם שריפה.
- המכשיר אינו מתאים לשימוש עם שלט רחוק או שעון הפעלה מרוחק.

1.7 אזהרות על טמפרטורה

- **אזהרה:** כאשר המכשיר בשימוש, המכשיר והחלקים הנגישים יתחממו. יש להקפיד על מניעת נגיעה במוצר ובגופי החימום. יש להרחיק ילדים בני פחות מ-8 מהמכשיר, אלא אם הם תחת השגחה.
- אין להניח חומרים דליקים/פציצים ליד המכשיר, מאחר שהם עשויים להיות חמים בזמן הפעולה.
- **אזהרה:** סכנת התלקחות: אין לאחסן חפצים על פני משטח הבישול.

1.8 בטיחות בבישול

- **אזהרה:** יש להשגיח על מהלך הבישול. יש להשגיח בעקביות אחר תהליכי בישול קצרים.

- **אזהרה:** בבישול של שומן נוקש או נוזלי, מסוכן לעזוב את הכיריים ללא השגחה, מאחר ועלולה להתלקח אש. לעולם אין לנסות ולכבות אש עם מים; יש לנתק את המכשיר מזרם החשמל ולאחר מכן לכסות את הלהבות עם כיסוי או בד חסין אש (או כדומה).
- היזהר כאשר אתה משתמש במשקאות אלכוהוליים במנות שלך. אלכוהול מתאדה בטמפרטורות גבוהות ועלול לגרום לשריפה שכן הוא עלול להתלקח כשהוא בא במגע עם משטחים חמים.

1.9 אינדוקציה

- האזורים בכיריים המופעלים באמצעות חשמל מופעלים באמצעות טכנולוגיית "אינדוקציה" מתקדמת. באזורי האינדוקציה של הכיריים, החוסכים זמן ואנרגיה, יש להשתמש בכלי בישול המותאמים לאינדוקציה; אחרת, משטחי הבישול לא יעבדו. למידע מפורט, עיינו בסעיף "בחירת סירים".
- מכיוון שטכנולוגיית האינדוקציה יוצרת שדה מגנטי, יכולות להיות לה השפעות מזיקות עבור אנשים המשתמשים במכשירים כגון קוצבי לב או משאבות אינסולין.
- יש לסגור אזור מלוח הבקרה שלו לאחר השימוש, אין להסתמך על חיישן הסיר.
- אין להניח חפצי מתכת כגון סכינים, מזלגות, כפיות ומכסים על משטח הכיריים מכיוון שהם יתחממו.

בטיחות תחזוקה וניקוי 1.10

- אין לאחסן חפצי מתכת במגירות מתחת לכיריים. במהלך שימוש ארוך ואינטנסיבי, החומרים כאן עלולים להתחמם יתר על המידה.
- אל תניח מוצרים אלקטרוניים כגון טלפונים ניידים, טאבלטים, מחשבים על כיריים אינדוקציה. עשוי להיגרם להם נזק.

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין לשטוף את המכשיר על ידי התזה או שפיכה של מים! קיימת סכנת התחשמלות!
- אין להשתמש בחומרי ניקוי בקיטור כדי לנקות את המוצר שכן הדבר עלול לגרום להתחשמלות.

הוראות לשמירה על הסביבה 2

2.1 הנחיית פסולת

2.1.1 בנוגע WEEE תאימות להנחייה לסילוק של פסולת

של האיחוד האירופי WEEE מוצר זה תואם להנחייה מוצר זה נושא סמל סיווג (2012/19/EU) מספר (WEEE) "של פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני



מוצר זה מיוצר תוך שימוש בחלקים ובחומרים איכותיים בהם ניתן לעשות שימוש חוזר ושהינם מתאימים למחזור. משום כך, אין להשליך את המוצר לפח האשפה הרגיל בסיום חייו. יש להביא את המוצר לנקודת

איסוף מתאימה עבור למחזור של ציוד חשמל ואלקטרוניקה. תוכל לפנות לרשות המקומית ולברר בנוגע לנקודות איסוף אלו. סילוק הולם של המוצר יעזור למנוע פגיעה בסביבה ובבריאות בני האדם.

הנחיית RoHS תאימות להנחייה

של RoHS המוצר שרכשת זה תואם להנחייה הוא אינו מכיל (2011/65/EU) האיחוד האירופי חומרים מזיקים ואסורים שצוינו בהנחייה

2.2 פרטים אודות האריזה

חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים ממוחזרים ובהתאם לתקנות הסביבה הלאומיות. אין להשליך את פסולת האריזה עם פסולת ביתית או אחרת, יש לקחת אותה לנקודות איסוף חומרי האריזה שיועדו על ידי הרשויות המקומיות.

2.3 המלצות לחיסכון בחשמל

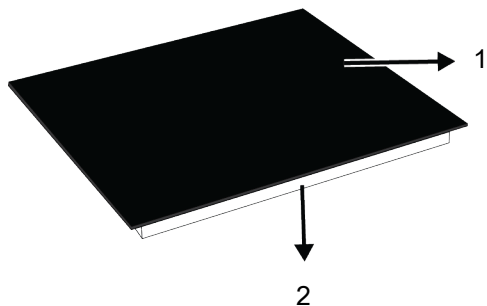
על פי תקן האיחוד האירופי 66/2014, מידע על יעילות אנרגטית ניתן למצוא בקבלה של המוצר שסופקה עם המוצר.

ההצעות הבאות יעזרו לך להשתמש במוצר שלך באופן אקולוגי וחסכוני באנרגיה:

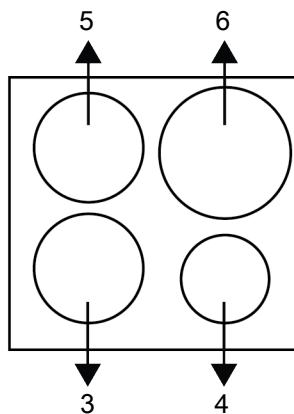
- הפשרה של מזון קפוא לפני האפייה.
- השתמשו בסירים/מחבתות בגודל ובמכסה המתאימים לאזור הכיריים. תמיד בחר את הסיר בגודל המתאים לארוחות שלך. דרושה יותר מהאנרגיה הדרושה למיכלים בגודל הלא נכון שמור על אזורי האפייה של הכיריים ובסיסי הסירים נקיים. לכלוך מקטין את העברת החום בין אזור האפייה לבסיס הסיר.

3 המוצר שברשותך

3.1 מבוא למוצר



- 1 משטח ביסול מזכוכית
- 3 אזור חימום השראתי
- 5 אזור חימום השראתי



- 2 תושבת תחתונה
- 4 אזור חימום השראתי
- 6 אזור חימום השראתי

3.2 מפרטים טכניים

מפרטים כלליים של הכיריים	
המידות החיצוניות של המוצר (גובה/רוחב/עומק) (מ"מ)	52 / 590 / 520 *
ממדי ההתקנה לכיריים (רוחב/עומק) (מ"מ)	560 (+2) / 490 (+2)
מתח/תדר	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
סוג כבל וחתך המשמשים/מתאים לשימוש במוצר	מינימום H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
צריכת חשמל כוללת (קילו-וואט)	max. 7,2 kW

אזורי בישול


קדמי שמאלי	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 180
עוצמה	וואט / בוסטר 2300 וואט 2000


קדמי ימני	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 145
עוצמה	וואט / בוסטר 1800 וואט 1600


אחורי שמאלי	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 180
עוצמה	וואט / בוסטר 2300 וואט 2000

אחורי ימני	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 210
עוצמה	וואט / בוסטר 2300 וואט 2000

גובה הכיריים המצוין בטבלה הטכנית הוא גובה המארז התחתון של המוצר *

 המפרט הטכני עשוי להשתנות ללא הודעה מראש במטרה לשפר את איכות המוצר.

 התרשימים במדריך זה הינם סכמתיים וייתכן שלא יהיו תואמים בדיוק למוצר שברשותך.

 ערכים המופיעים על גבי תוויות המוצר או בתיעוד המצורף לו מחושבים בתנאי מעבדה ובהתאם לתקנים הרלבנטיים. הערכים הללו עשויים להשתנות כתלות בתנאי התפעול והסביבה של המוצר.

שימוש ראשון 4

לפני שתתחיל להשתמש במוצר שלך, מומלץ לבצע את הפעולות הבאות המופיעות בסעיפים הבאים בהתאמה.

ניקיון ראשוני 4.1

1. הוצא את כל חומרי האריזה.
2. נגב את משטחי המוצר במטלית רטובה או ספוג. ויבש במטלית.

ניצוד להשתמש בכירים 5

מידע כללי לגבי השימוש בכירים 5.1

אזהרות כלליות

- אין לאפשר לחפצים כלשהם ליפול על הכירים. כל חפץ קטן, כמו מלחייה, עלול לפגום בכירים. אין להשתמש בכירים שנסדקו. מים עלולים לחדור דרך סדקים אלו ולגרום לקצר. אם המשטח ניזוק בכל דרך שהיא (למשל סדקים גלויים), יש לנתק תחילה את הנתוך, ולאחר מכן להתקשר לשירות המורשה כדי לנתק את המוצר ולהפחית את הסיכון להתחשמלות.
- אין להשתמש בסירים/מחבתות לא מאוזנים על הכירים.
- אין לחמם סירים/מחבתות ריקים. הסירים והמכשיר עלולים להיזק.
- יש לכבות תמיד את מבערי הכירים לאחר כל שימוש.
- הפעלת הכירים ללא סירים/מחבתות. תגרום נזק למכשיר. יש לכבות תמיד את מבערי הכירים לאחר כל שימוש.
- משטח הבישול יהיה חם לאחר כל שימוש, לכן אין להניח את סירים/מחבתות מפלסטיק על משטח הבישול. יש לנקות חומר כזה מיד מפני השטח שינויי טמפרטורה פתאומיים על משטח הבישול הזכוכית עלולים לגרום נזק, היזהרו לא לשפוך נוזלים קרים במהלך הבישול.
- יש להניח כמות מספקת של מזון בסירים ובמחבתות. כך תוכלו למנוע גלישת מסון מהסיר ולא תצטרכו לנקות אותם שלא לצורך.
- אין להניח מכסי סירים על אזורי הבישול/המבערים.
- יש להניח סירים במרכז אזורי הבישול/המבערים. אם תרצו להניח סיר על אזור בישול/מבער אחר, אין להחליק את הסיר למקום המבוקש; יש להרים את הסיר ולהניחו במקום הרצוי.

עקרון ההפעלה של כירים אינדוקציה

שים לב: חלק מהחומרים או חומרי הניקוי עלולים לגרום נזק למשטחים. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, באבקות ניקוי, בקרמי ניקוי או בחפצים חדים במהלך הניקוי.

שים לב: במהלך השימוש הראשון, עשן וריח עלולים לעלות במשך מספר שעות. זה נורמלי ואתה רק צריך אורור טוב כדי להסיר את זה. הימנע משאיפת עשן וריחות שנוצרים ישירות.

כירים אינדוקציה הן כמו מעגל חשמלי פתוח. המעגל נסגר כאשר מונחים עליו סירים/מחבתות המתאימים לבישול באינדוקציה ומערכת אלקטרונית מתחת לפני הזכוכית יוצרת שדה מגנטי. בסיס המתכת של הסירים/מחבתות מחומם על ידי נטילת אנרגיה מהשדה המגנטי הזה. כך, החום לא נוצר על פני הכירים, אלא ישירות על הסירים/מחבתות שמעליו. משטח זכוכית מתחמם באמצעות חום הסירים/מחבתות המתבשלים.

יתרונות הבישול באינדוקציה

- כירים אינדוקציה מציעות כמה יתרונות שכן החום מועבר ישירות לסירי הבישול/מחבתות מזונות שגולשים במהלך הבישול אינם נשרפים במהירות מכיוון שמשטח הבישול שעשוי זכוכית אינו מחומם ישירות. הוא קל יותר לניקוי הבישול יהיה מהיר יותר מאחר והחום מופק ישירות על הסיר/המחבת. לכן, יש חיסכון באנרגיה בהתייחס לסוגי כירים אחרים.
- מאחר והחום מועבר ישירות לסירים/מחבתות, אין אובדן חום והבישול יעיל יותר.
- העובדה שהעברת החום נעצרת ומשטח הבישול אינו מחומם ישירות כאשר הסירים/מחבתות מוסרים ממשטח הבישול השימוש בטוח יותר מפני תאונות אפשריות בזמן הבישול.

להפעלה בטוחה:

- אל תבחר ברמות חימום גבוהות בעת שימוש בסירי/מחבתות בישול עם ציפוי נגד הידבקות ללא כמות קטנה של שמן או בשימוש ללא שמן (סוג טפלון).
- אין להשתמש במשטח הזכוכית כמשטח שעליו מניחים פריטים או כמשטח חיתוך.
- אל תניחו חפצי מתכת כגון סכ"ם או מכסי סירים על הכירים שלך מכיוון שהם עלולים להתחמם.
- אין להשתמש ברדיד אלומיניום לבישול. אין להניח מזון עטוף ברדיד אלומיניום על אזור האינדוקציה.
- יש להרחיק חפצים מגנטיים כגון כרטיסי אשראי או קלטות מהכירים בזמן שהוא פועל.

- אם יש תנור מתחת לכיריים שלך והוא מופעל, החיישנים בכיריים עשויים להפחית את עוצמת הבישול או לכבות את הכיריים.
- לכיריים יש מערכת כיבוי אוטומטי. מידע מפורט על מערכת זו מסופק בסעיפים הבאים. עם זאת, אם משתמשים בסירים עם בסיס דק לבישול, סירים אלה יתחממו מהר מאוד ותחתית המחבט עלולה להימס ולפגוע במשטח הבישול ובמכשיר לפני הפעלת מערכת הכיבוי האוטומטית.

סירים/מחבתות לבישול

יש להשתמש רק בסירים/מחבתות בישול פרומגנטיים ואיכותיים הנושאים תווית או אזהרה שהם מתאימים לבישול באינדוקציה. ככלל, ככל שתכולת הברזל גבוהה יותר, כך הסירים/מחבתות הבישול יהיו טובים יותר. קוטר הבסיס של סירי/מחבתות הבישול יתאים לאזור האינדוקציה. מידות מוצעות מופיעות למטה.

סירים/מחבתות המתאימים לבישול:

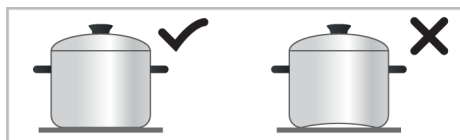
- סירים/מחבתות מברזל יצוק
- סירים/מחבתות ממתכת עם ציפוי אמאייל
- סירים/מחבתות מפלדת אל-חלד (הנושאים תווית או אזהרה שהם מתאימים לבישול באינדוקציה)

סירים/מחבתות שאינם מתאימים לבישול:

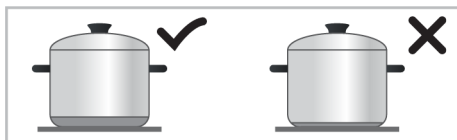
- סירים/מחבתות מאלומיניום
- סירים/מחבתות מנחושת
- סירים/מחבתות מארד
- סירים/מחבתות מזכוכית
- קרמיקה
- קרמיקה וחרסינה

המלצות:

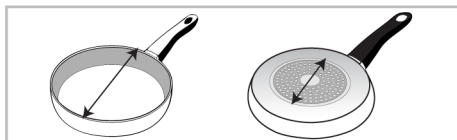
- יש להשתמש בסירים/מחבתות עם בסיס שטוח. אין להשתמש בסירים/מחבתות עם בסיס קמור או קעור.



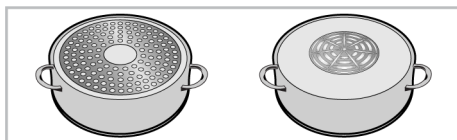
- יש להשתמש רק בסירים/מחבתות עם בסיס עבה ומעובד אם משתמשים בסירים עם בסיס דק, סירים אלה יתחממו מהר מאוד ותחתית המחבט עלולה להימס ולפגוע במשטח הבישול ובמכשיר לפני הפעלת מערכת הכיבוי האוטומטית. קצוות חדים עלולים לשרוט את המשטח.



- בסיסים של כמה סירי/מחבתות שדה פרומגנטי הם בעלי קוטר הקטן יותר מהקוטר האמיתי שלו. רק אזור זה מחומם על ידי הכיריים. לכן, החום אינו מתפזר באופן שווה וביצועי הבישול יורדים. יתר על כן, סירי/מחבתות בישול כאלה לא יתגלו על ידי כיריים אינדוקציה גדולים. לפיכך, כיריים לבישול ייבחרו בהתאם לגודל השדה הפרומגנטי.



- לחלק מהסירים/מחבתות לבישול יש בסיס המכיל חומרים לא פרומגנטיים כגון אלומיניום. סוגים אלה של סירי/מחבתות עשויים שלא להתחמם בצורה מספקת או שלא יזוהו על ידי כיריים אינדוקציה כלל. במקרים מסוימים, עלולה להופיע אזהרת סירים/מחבתות גרועים.



i חלוקה שווה של כלי הבישול מימין ומשמאל ובכיריה האמצעית משפיעה הצורה חיובית על ביצועי הבישול בזמן בישול מספר ארוחות על כיריים מסוג אינדוקציה.

בדיקת סירים/מחבתות

יש לבדוק האם הסיר מתאים לבישול באינדוקציה בדרכים הבאות.

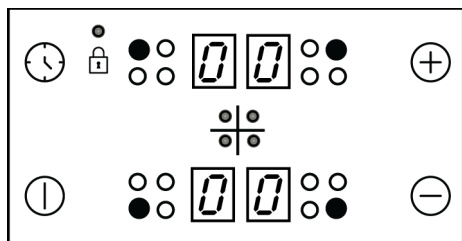
1. הסיר תואם אם הבסיס שלו מחזיק מגנט.
2. הסיר תואם אם **L** אין הבהוב כשמניחים אותו. על האינדוקציה ומפעילים את הכיריים.

גודל סירים/מחבתות מומלץ

קוטר אזור בישול - מ"מ	קוטר סיר - מ"מ
145	דקות 100 - מרבי 145
180	דקות 100 - מרבי 180
210	דקות 140 - מרבי 210
240	דקות 140 - מרבי 240
280	דקות 125 - מרבי 280
320	דקות 125 - מרבי 320
flexi) אזור בישול עם משטח רחב	390 רוחב 230 - אורך

זיהוי סירי/מחבתות לבישול על ידי כיריים אינדוקציה תלוי בקוטר ובחומר הפרומגנטי בבסיס הסירים/מחבתות. כדי להבטיח זיהוי של סירי/מחבתות הבישול ולהשיג בישול יעיל, הסירים/מחבתות ייבחרו בהתאם לגודל הכיריים שלכם. גדלי הסירים/מחבתות המומלצים לגדלים של כיריים מצוינים לעיל.

5.2 לוח בקרה



מקשים :

- ⌚ מקש הפעלה/כיבוי
- 🔒 מקש טיימר
- ⊕ מקש הגדלה
- ⊖ מקש הקטנה

סמלים :

- 🔒 סמל נעילת המקשים

מקשי בחירה לאזור בישול :

- לחצן בחירה לאזור השמאלי-אחורי של הכיריים
- לחצן בחירה לאזור השמאלי-קדמי של הכיריים
- לחצן בחירה לאזור הימני-קדמי של הכיריים
- לחצן בחירה לאזור הימני-אחורי של הכיריים

אזהרות כלליות ללוח הבקרה

- התרשימים הגרפיים והאיורים נועדו לצורך המחשה בלבד. תצוגות ופונקציות בפועל עשויות להשתנות בהתאם לדגם הכיריים שלך.

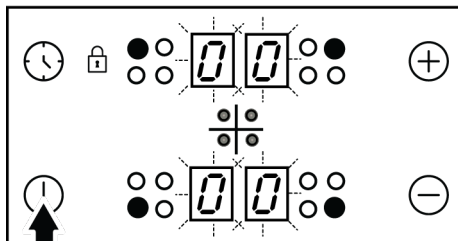
התנהגות הרתיחה עשויה להשתנות בהתאם לסוגי הסיר, גודל הסיר וגודל אזור הבישול. להתנהגות הרתיחה הומוגנית יותר, ניתן להשתמש באזור בישול גדול יותר בצעד אחד. שימוש באזור בישול גדול יותר אינו גורם לבזבז אנרגיה בכיריים אינדוקציה, מכיוון שהחום נוצר רק באזור הסיר הרלוונטי.

- מוצר זה מבוקר על ידי לוח פקדי הפעלה במגע. כל פעולה שתבצע בלוח פקדי הפעלה במגע תאושר על ידי אות שמע.
- הקפד תמיד שלוח הבקרה יישאר נקי ויבש. משטח לוח ומלוכלך עלול לגרום לבעיות בפונקציות.

הפעלת הכיריים

1. גע במקש ① שבלוח הבקרה.

⇒ הסמל "0" יופיע בכל תצוגות אזורי הבישול.



אם לא תבצע פעולה במשך 20 שניות, הכיריים יחזרו אוטומטית למצב המתנה.

כיבוי הכיריים

1. גע במקש ① שבלוח הבקרה.

⇒ הכיריים יכבו ויחזרו למצב המתנה.

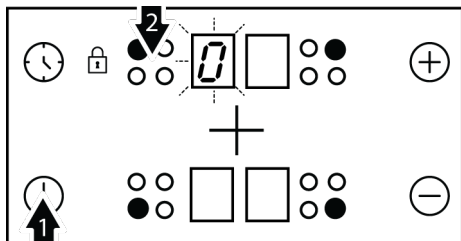
i המופיעים בתצוגת "h" או "H" הסמלים אזור הבישול מציינים שאזור הבישול חם עדיין. אין לגעת באזורי הבישול.

מחונן חום עודף

המופיע בתצוגת אזור הבישול מציינ "H" הסמל שהכיריים חמים עדיין וניתן להשתמש בהם כדי לשמור על החום של כמות קטנה של מזון. סמל זה שפירושו פחות חם, "h" יופוך בקרוב לסמל

i בעת הפסקת חשמל, מחונן החום העודף לא ידלוק ולא יזהיר את המשתמש מפני אזורי בישול חמים.

הפעלת אזורי הבישול



1. גע במקש **+** כדי להפעיל את הכיריים.
2. גע במקש בחירת אזור הבישול שברצונך להפעיל.
⇒ **הסמל "0"** יופיע בתצוגת אזור הבישול להתצוגה הקשורה אליו תאיר בצורה בהירה יותר.

i אם לא תבוצע פעולה במשך 20 שניות, הכיריים יחזרו אוטומטית למצב המתנה.

הגדרת דרגת הטמפרטורה

גע במקשים **+** או **-** כדי להגדיר את דרגת "הטמפרטורה בין "1" ל- "9" או בין "9" ל- "1".

i בדרגות 1 עד 7, המים או השמן שבסיר עשויים לרתוח או שהתחממותם תיעצר. עקב כך, עלול המשתמש לחשוב שהמוצר נדלק וכבה לסירוגין. מקרה זה, שניתן להבחין בו במיוחד כשכמות המים או השמן לקטנה, אינו תקלה; כך פועל המוצר

i החלק החיצוני של משטח הבישול בקוטר 280 מ"מ של הכיריים באינדוקציה (אם המוצר שלך כולל כיריים באינדוקציה עם משטח בישול בקוטר 280 מ"מ) מופעל רק כשמניחים על משטח הבישול סיר בגודל המספיק לכיסויו וכשהטמפרטורה מכוונת לדרגה גבוהה מדרגה 8.

כיבוי אזורי הבישול:

ניתן לכבות אזור בישול ב-3 דרכים שונות:

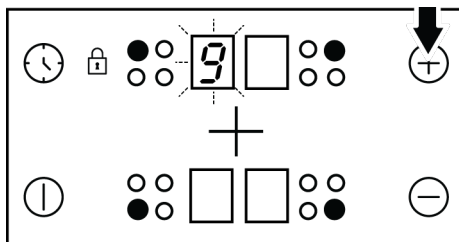
1. **על ידי הורדת הטמפרטורה לדרגה "0"**: תוכל ל- לכבות את אזור הבישול על ידי הורדת "הטמפרטורה לדרגה "0".
2. **בנגיעה בסמל אזור הבישול הרלוונטי במשך פרק זמן מסוים**: הפעל את אזור הבישול בלחיצה על הסמל במשך פרק זמן מסוים כדי "להוריד את ערך הטמפרטורה ל- "0".
3. **על ידי כיבוי דרך אפשרות קוצב הזמן של אזור הבישול הרצוי**: עם סיום הזמן, יכבה קוצב הזמן את אזור הבישול המוקצה לו. "0" או "00" יופיעו בתצוגה הרלוונטית. עם תום הזמן תישמע התראת שמע. גע במקש כלשהו על לוח הבקרה כדי להשתיק את התראת השמע

עוצמה גבוהה (חימום מהיר) משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

לחימום מהיר, תוכל להשתמש בפונקציית החימום אולם, פונקציה זו אינה מומלצת לבישול. "P" המהיר ממושך. ייתכן שפונקציית החימום המהיר לא תהיה זמינה בכל אזורי הבישול

הפעלת העוצמה הגבוהה (חימום מהיר):

1. גע במקש **+** כדי להפעיל את הכיריים.
2. בחר את אזור הבישול הרצוי על ידי נגיעה במקשי הבחירה של אזור הבישול.
3. גע במקשים **+** או **-** כדי להגיע תחילה לדרגה "9".



4. \oplus כאשר אזור הבישול בדרגה "9", גע במקש פעם אחת כדי להגדיר את הטמפרטורה של "P" -אזור הבישול כ

כיבוי העוצמה הגבוהה (חימום מהיר)

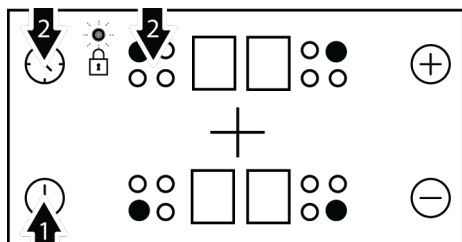
- כדי להשבית את פונקציית החימום המהיר, גע במקש \ominus וכוון את הטמפרטורה לדרגה "9".
- אזור הבישול לא יהיה עוד בחימום מהיר וימשיך "לפעול בדרגה 9".
- תוכל להנמיך את דרגת הטמפרטורה בנגיעה במקש \ominus או שתוכל לכבות לחלוטין את אזור הבישול על ידי הורדת דרגת הטמפרטורה ל- "0".

עילת מקשים

תוכל להפעיל את נעילת המקשים כדי למנוע את שינוי הפונקציות בטעות בעת הפעלת הכיריים

הפעלת נעילת המקשים

1. גע במקש \ominus כדי להפעיל את הכיריים.
2. גע במקשים \ominus ו \oplus בו-זמנית כדי להפעיל את נעילת המקשים.



- ⇒ נעילת המקשים תופעל והנקודה על הסמל \oplus תאיר.

i אם תכבה את הכיריים כאשר המקשים נעולים, נעילת המקשים תופעל בפעם הבאה שתפעיל שוב את הכיריים. יש לבטל את נעילת המקשים כדי שאפשר יהיה להפעיל את הכיריים.

ביטול הפעלת נעילת המקשים

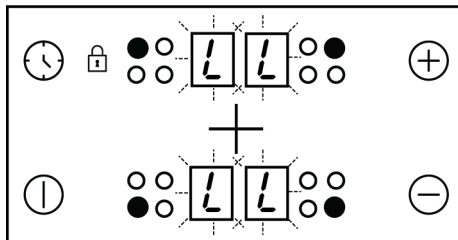
1. כאשר נעילת המקשים פעילה, גע במקשים \oplus ו \ominus בו-זמנית.
- ⇒ נעילת המקשים תושבת והנקודה על הסמל \oplus תיעלם.

נעילת מקשים מפני ילדים משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך
תוכל להגן על הכיריים מפני הפעלה בלתי מכוונת כדי למנוע מילדים להפעיל את אזור הבישול. את נעילת המקשים מפני ילדים ניתן להפעיל או לבטל במצב המתנה בלבד.

i נעילת ילדים תבוטל במקרה של הפסקת חשמל.

הפעלת נעילת ההמקשים מפני ילדים

1. גע במקש \ominus כדי להפעיל את הכיריים.
2. גע במקשים \oplus ו \ominus בו-זמנית. עם הישמע הצליל, גע במקש \oplus כדי להפעיל את נעילת המקשים מפני ילדים.



- ⇒ נעילת המקשים מפני ילדים תופעל והסמל \oplus יופיע בתצוגה של כל אזורי הבישול.

השבתת נעילת המקשים מפני ילדים

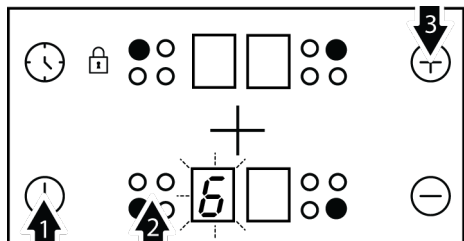
1. כדי להפעיל את הכיריים.
2. גע במקשים \oplus ו \ominus בו-זמנית. עם הישמע הצליל, גע במקש \ominus כדי להשבית את נעילת המקשים מפני ילדים.
- ⇒ ייעלם "L" נעילת המקשים תושבת והסמל \oplus מהתצוגה של כל אזורי הבישול.

פונקציית קוצב הזמן

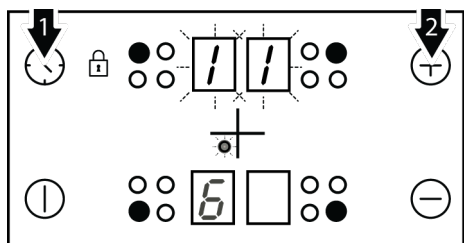
פונקציה זו מסייעת לך בבישול. לא יהיה צורך לעמוד ליד התנור לכל אורך זמן הבישול. אזור הבישול יכבה אוטומטית עם סיום הזמן שבחרת.

הפעלת קוצב הזמן

1. גע במקש \ominus כדי להפעיל את הכיריים.
2. בחר את אזור הבישול הרצוי על ידי נגיעה במקשי הבחירה של אזור הבישול.



3. גע במקשים \oplus או \ominus כדי להגדיר את דרגת הטמפרטורה הרצויה.
4. גע במקש \odot כדי להפעיל את קוצב הזמן.
 ⇒ הסמל "00" יאיר בתצוגת קוצב הזמן והנקודה העשרונית תופיע בתצוגת אזור הבישול שנבחרה.



i תצוגות אזורי הבישול האחריים - הימני והשמאלי - משמשות תצוגת קוצב זמן כאשר קוצב הזמן פעיל.

5. גע במקשים \oplus או \ominus כדי להגדיר את השעה הרצויה.

i את קוצב הזמן ניתן להגדיר רק לאזורי הבישול שנמצאים כבר בשימוש.

i חזור על השלבים הנ"ל לאזורי זמן אחרים שעבורם ברצונך להגדיר קוצב זמן.

i לא ניתן לכוונן את קוצב הזמן בלי לבחור את אזור הבישול ואת ערך הטמפרטורה של אזור הבישול.

i כאשר נבחר אזור הבישול שעבורו מוגדר קוצב זמן, תוכל לראות את הזמן הנותר במקש \odot . בנגיעה נוספת במקש

ביטול הפעלת קוצב הזמן

לאחר שהזמן שהוגדר עבר, הכיריים יכבו אוטומטית וישמיעו התראת שמע. לחץ על מקש כלשהו כדי להשתיק את התראת השמע.

כיבוי קוצבי הזמן מוקדם יותר

✓ אם תכבה את קוצב הזמן מוקדם יותר, הכיריים ימשיכו לפעול בטמפרטורה שהוגדרה עד שיכבו.

1. בחר את אזור הבישול שברצונך לכבות.
2. גע במקש \odot כדי להפעיל את קוצב הזמן.
3. עד שיופיע הסמל "00" במסך קוצב הזמן, גע "במקש \ominus כדי להגדיר את הערך כ-"00".
 הנורית בצורת נקודה שבתצוגת אזור הבישול הרלוונטי עצמו תכבה לחלוטין לאחר שתהבהב לפרק זמן מסוים וקוצב הזמן יבוטל.

שימוש באזורי בישול באינדוקציה בביטוח וביעילות

עקרונות הפעלה: כיריים באינדוקציה מחממים ישירות את כלי הבישול כתכונה של עקרונות ההפעלה שלהם. לכן, יש לכיריים אלה מספר יתרונות לעומת סוגי כיריים אחרים. הם פועלים ביעילות רבה יותר ומשטח הכיריים אינו מתחמם. כיריים באינדוקציה כוללים מערכות בטיחות מעולות המספקות בטיחות מרבית בשימוש.

i הכיריים יכולים לכלול אזורי בישול באינדוקציה בקוטר כמו 145, 180 ו-210-280 מ"מ בהתאם לדגם. בזכות תכונת האינדוקציה, כל אזור בישול מזהה כל כלי המונח עליו. האנרגיה מצטברת רק במקום שהכלי בא במגע עם אזור הבישול ולכן צריכת האנרגיה מזערית.

אילוצי זמן הפעלה

בקרת הכיריים כוללת הגבלת זמן הפעלה. אם לפחות אזור בישול אחד נשאר מופעל, אזור הבישול יושבת אוטומטית כעבור פרק זמן מסוים (ראה טבלה 1). אם קיים קוצב זמן המוקצה לאזור הבישול, תצוגת קוצב הזמן תכבה גם היא מאוחר יותר. הגבלת זמן ההפעלה תלוי בדרגת הטמפרטורה שנבחרה. זמן הפעלה מרבי מוחל בדרגת טמפרטורה זו. את אזור הבישול יכול המשתמש להפעיל מחדש לאחר שהוא כובה אוטומטית כמתואר לעיל.

דרגת טמפרטורה	הגבלת זמן הפעלה - שעה
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	דקות 20-30
P (חימום מהיר)	* דקות 5-10
הכירים יירדו לדרגה 9 כעבור 5 דקות(*)	

טבלה 1: טבלה 1: מגבלות זמן הפעלה

הגנה מפני חימום יתר

הכירים כוללים מספר חיישנים המבטיחים הגנה מפני חימום יתר. יש לפעול בהתאם לשלבים הבאים במקרה של חימום יתר:

- יש לכבות את אזור הבישול הפעיל.
- הדרגה שנבחרה יכולה לרדת. אולם, לא ניתן לראות מצב זה במחונן.

מערכת בטיחות גלישה

הכירים כוללים מערכת בטיחות גלישה. אם מתרחשת גלישה ונשפך מזון על לוח הבקרה, המערכת תנתק את החיבור מהשמל באופן מיידי בתצוגה במהלך "F" ותכבה את הכירים. אזהרת פרק זמן זה.

6 מידע כללי אודות אפייה

תוכל למצוא טיפים להכנה ובישול האוכל שלך בחלק זה.

6.1 אזהרות כלליות לגבי בישול עם כירים

אזהרות כלליות לגבי בישול עם כירים

- לעולם אל תמלא את המחבת בשמן יותר משליש ממנו. אל תשאיר את הכירים ללא השגחה בעת חימום שמן. שמנים שחוממו יתר על המידה מביאים לסכנת שריפה. לעולם אל תנסה לכבות שריפה אפשרית במים! כאשר שמן עולה באש,

הגדרת הספק מדויקת

כירים באינדוקציה מגיבים מייד לפקודות, כתכונה של עקרונות ההפעלה שלהם. הם משנים את הגדרות ההספק במהירות רבה. ובכך ניתן למנוע גלישה מהסיר (המכיל מים, חלב וכו'), גם אם הוא היה לקראת גלישה.



אם המשטח של לוח פקדי ההפעלה במגע חשוף לאדים רבים, כל מערכת הבקרה עלולה להפסיק לפעול ולתת אות שגויה.



שמור על הניקיון של לוח פקדי ההפעלה במגע. ניתן להבחין בפעולה שגויה.

כסו אותו בשמיכת כיבוי אש או מטלית לחה. כבה את הכירים אם זה בטוח לעשות זאת והתקשר למכבי האש.

- לפני טיגון מאכלים, הסר תמיד את עודפי המים והכנס אותם לתוך השמן המחומם באיטיות. ודא שהמזון הקפוא מופשר לפני הטיגון.
- בעת חימום שמן, וודאו שהסיר בו אתם משתמשים יבש והשאירו את המכסה פתוח להמלצות על בישול עם חיסכון בחשמל, עיין "בסעיף" הוראות סביבתיות.
- טמפרטורת הבישול וערכי הזמן הניתנים עבור מזונות עשויים להשתנות בהתאם למתכון ולכמות. מסיבה זו, ערכים אלה ניתנים כטווחים.

טבלת בישול

מזון	דרגת הטמפרטורה	זמן אפייה (דקה) (כ)
המסה		
שוקולד מריר Dr.Oetker, לדוגמה, המותג) המסת שוקולד (55-60% קקאו, 150 גרם	1	20 ... 30
חמאה (200 גרם)	6	5 ... 6
הרתחה, חימום, שמירת חום		
מים 1 ליטר (הרתחה)	P	3 ... 5
מים 3 ליטר (הרתחה)	P	8 ... 10
חלב 1 ליטר (הרתחה)	6	4 ... 6
חלב 1 ליטר (שמירה על חום)	1-2	18 ... 22
שמן צמחי (חימום) (שמן חמניות 0,5 ליטר)	8	3 ... 5
הרתחה		
תפוחי אדמה לא קלופים טחון גס (2 לִסְבֵּר גדולים)	9	12 ... 14
פילה סלמון	8	10 ... 15
נקניקיות	9	2 .. 4
פסטה (150 גרם)	8	8 ... 12
בישול, הקפצה		
תבשיל אורז (200 גרם אורז)	6	8 ... 14
* פאייה	9	15 ... 20
** פודינג		
הרתחת שעועית - חומס הרתחה - לפודינג	9	5 ... 6
הרתחת שעועית - חומס בישול - לפודינג	3	10 ... 30
חיטה הרתחה - לפודינג	9	2 ... 5
חיטה בישול - לפודינג	3	10 ... 30
פודינג - כל המרכיבים	8	20 ... 25
** שוק עם ירקות		
הקפצת ירקות	9	3 ... 8
אפייה	4-5	120 ... 150
מרקים (לדוגמה, מרק עדשים)	6-7	17 ... 20
טיגון איטי		
פילה דג באס	8	3 ... 7
סטייק סירליון ** (3-5 ס"מ)	8	5 ... 9
נקניקיות	8	2 ... 5
ביצייה	7	4 ... 8
פּיפּ;אפּוס&		
ביסקוויט מטוגן מונגולי	8	13 ... 16
שניצל	8	5 ... 7
נאגט	8	4 ... 6
* מומלץ להשתמש בווק *		
** מומלץ להשתמש בסיר/מחבת **		

7 תחזוקה וניקוי

7.1 מידע כללי אודות ניקוי

אזהרות כלליות

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי.
- למשטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין ליישם חומרי ניקוי על משטחים חמים. הדבר עלול לגרום לכתמים קבועים.
- יש לנקות ולייבש את המוצר ביסודיות לאחר כל פעולה. לפיכך, שאריות מזון ינוקו בקלות וימנעו שריפות אלו בעת השימוש במוצר מאוחר יותר. ובכך אורך חיי התנור יוארכו ויפתחו התקלות.
- אין להשתמש בתכשירים לניקוי באדים.
- חלק מחומרי ניקוי או חומרי ניקוי גורמים נזק למשטח. חומרי ניקוי לא מתאימים הם: אקונומיקה, חומרי ניקוי המכילים אמוניה, חומצה או כלוריד, חומרי ניקוי בקיטור, חומרי הסרת אבנית, מסירי כתמים וחלודה, חומרי ניקוי שוחקים (חומרי ניקוי קרמים, אבקת קרצוף, קרם קרצוף, מקרצף שוחק ושריות, תיל, ספוגים, מטליות ניקוי המכילות שאריות של לכלוך וחומרי ניקוי).
- אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים בניקוי שנעשה לאחר כל שימוש. נקו את המכשיר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותו במטלית יבשה.
- הקפידו לנגב לחלוטין את כל הנוזלים שנותרו לאחר הניקוי ונקו מיד כל מזון שנתיז במהלך הבישול.
- אין לשטוף כל רכיב של המכשיר שלך במדיח. כלים אלא אם כן צוין אחרת במדריך למשתמש.

עבור הכיריים:

- לכלוך חומצי כגון חלב, רסק עגבניות ושמן עלול לגרום לכתמים קבועים על הכיריים ורכיבי אזורי הכיריים, נקו את כל הנוזלים שעלו על גדותיהם מיד לאחר קירור הכיריים על ידי כיבוי.

אינוקס - משטחי אל חלד

- אל תשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלור כדי לנקות משטחים וידידות ללא חלד.
- משטח נירוסטה עשוי לשנות צבע עם הזמן. זוהי תופעה נורמלית. יש לנקות עם חומר ניקוי לאחר כל INOX המתאים למשטחי נירוסטה או פעולה.
- נקו בעזרת מטלית רכה וחומר ניקוי נוזלי (שאינו ודאגו לנגב, INOX שורא) המתאים למשטחי בכיוון אחד.

- הסר כתמי סיד, שמן, עמילן, חלב וחלבון על משטחי הזכוכית והאינוקס באופן מיידי מבלי להמתין. כתמים עשויים להחליד בפרקי זמן ארוכים.
- חומרי ניקוי המותזים/מורחים על פני השטח יש לנקות מיד. חומרי ניקוי שוחקים שנותרו על פני השטח גורמים למשטח להלבין.

משטחי זכוכית

- בעת ניקוי משטחי זכוכית, אין להשתמש במגרדי מתכת קשים ובחומרי ניקוי שוחקים. הם עלולים לפגוע במשטח הזכוכית.
- נקו את המכשיר בעזרת סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה המיוחדים לניקוי זכוכית וייבשו עם מטלית מיקרופיבר יבשה.
- אם נותר חומר ניקוי שנותר לאחר הניקוי, נגבו אותו במים קרים וייבשו עם מטלית מיקרופיבר נקייה ויבשה. שאריות חומר ניקוי עלולות לגרום נזק למשטח הזכוכית בפעם הבאה.
- בשום פנים ואופן אסור לנקות את שאריות שהתייבשו על משטח הזכוכית בעזרת סכינים משוננות, צמר פלדה או כלי גירוד דומים.
- ניתן להסיר את כתמי האבנית (כתמים צהובים) שהצטברו על גבי משטח הזכוכית באמצעות חומר הסרת אבנית המסחרי, או עם חומר המסיר אבנית כגון חומץ או מיץ לימון.
- אם המשטח מלוכלך מאוד, יש למרוח את חומר הניקוי על הכתם בעזרת ספוג ולהמתין זמן ממושך עד שיעל כראוי. לאחר מכן נקו את משטח הזכוכית עם מטלית לה.
- דהייט צבע וכתמים על משטחי הזכוכית הם תופעה רגילה ואינם פגם.

חלקי פלסטיק ומשטחים צבועים

- נקו את חלקי הפלסטיק והמשטחים הצבועים עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אין להשתמש בכלי גרוד קשים ומנקים שוחקים. הם עלולים לגרום נזק למשטחים.
- ודא שהחיבורים של מרכיבי המוצר אינם נותרים לחים ועם חומר ניקוי. אחרת, עלולה להיגרם קורוזיה במחברים.

7.2 ניקוי הכיריים

משטח בישול מזכוכית

יש לבצע את שלבי הניקוי המפורטים הסעיף "מידע כללי לגבי ניקוי" לגבי ניקוי משטחי בישול מזכוכית. במקרים מיוחדים, ניתן להשלים את הליך הניקוי בהתאם למידע שלהלן.

- יש לנקות מיד מזונות מבוססי סוכר, כמו קרם כהה, עמילן וסירופ מבלי להמתין להתקררות המשטח. אחרת, משטח הזכוכית עלול להינזק לצמיתות.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי בזמן שהכיריים חמים, אחרת עלולים להיווצר כתמים קבועים.
- בזמן ניקוי לוחות האינוקס עם בקרת כפתור, אל תשתמש בחומרי ניקוי אינוקס סביב הידית. ניתן למחוק את האינדיקטורים מסביב לכפתור לניקוי לוח מגע, נגבו את הלוח עם מטלית רכה ולחה ונגבו במטלית יבשה. אם במכשיר שלכם קיימת אפשרות נעילת מקשים, הגדירו את נעילת המקשים לפני ניקוי לוח הבקרה. אחרת, עלולה להתרחש פעולה שגויה במקשים.

7.3 ניקוי לוח הבקרה

- כאשר מנקים את הפאנלים עם שליטה באמצעות ידיות, נגב את הפאנל והכפתורים במטלית רכה לחה ויבש במטלית יבשה. אל תסיר את הכפתורים והאטמים שמתחתיו כדי לנקות את הפאנל. הכפתורים ולוח הבקרה עלולי להינזק.

8 פתרון בעיות

אם הבעיה נשארת לאחר ביצוע הפעולות שבסעיף זה, צור קשר עם הספק או עם נציג שירות מורשה. לעולם אל תנסה לתקן את המכשיר בעצמך.

המוצר אינו פועל

- ייתכן שהנתך תקול או שרוף. <<< בדוק את הנתכים בקופסת הנתכים. החלף אותם במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.
- ייתכן שהמכשיר לא יהיה מחובר לשקע (המקורקע). <<< בדקו האם המכשיר מחובר לשקע.
- המקשים בלוח (אם יש טיימר במכשיר שלך) הבקרה לא פועלים. <<< אם למוצר שלך יש נעילת מקשים, ייתכן שהנעילת המקשים מופעלת, השבת את נעילת המקשים.
- אם הכיריים לא נדלקים עם לחיצה על מקש ההפעלה/כיבוי <<< נתק אותו מהחשמל והמתן לפחות 20 שניות לפני חיבורו.
- יש לו הגנת התחממות יתר. <<< המתן לכיריים שלך שיתקררו.
- לא ניתן להשתמש בסירים מתאימים. <<< תבדקו את הסירים שלכם.

אייקון מואר תמיד בתצוגה של אזור הכיריים

- אסור להניח סירים על כיריים הפעולה. <<< בדוק אם יש סיר באזור הכיריים.
- יכול להיות שהסיר שלך לא מתאים לאינדוקציה. <<< בדוק אם הכיריים שלך מתאימים לכיריים אינדוקציה.
- ייתכן שהסיר לא מרוכז כראוי באזור הכיריים או שהמשטח התחתון של המחבת אינו רחב מספיק עבור אזור הכיריים שנבחר. <<< מרכז את אזור הכיריים על ידי בחירת סיר רחב מספיק עבור אזור הכיריים.

- הסיר או אזור הכיריים עלולים להיות חמים מדי. <<< המתינו עד שהם יתקררו.

אזור הכיריים שנבחר נכבה בפתאומיות בזמן שהוא פועל

- ייתכן שפג תוקף זמן הבישול של התא הנבחר. <<< ניתן לקבוע זמן בישול חדש או לסיים את הבישול.
- יש לו הגנת התחממות יתר. <<< המתן לכיריים שלך שיתקררו.
- יכול להיות שעצם כיסה את לוח הבקרה במגע. <<< הסר את האובייקט על הפאנל.

אף על פי שאזור הכיריים מופעל, הסיר אינו מתחמם

- הסיר עשוי שלא להתאים לכיריים אינדוקציה. <<< בדוק אם הכיריים שלך מתאימים לכיריים אינדוקציה.
- ייתכן שהסיר לא מרוכז כראוי באזור הכיריים או שהמשטח התחתון של המחבת אינו רחב מספיק עבור אזור הכיריים שנבחר. <<< מרכז את אזור הכיריים על ידי בחירת סיר רחב מספיק עבור אזור הכיריים.

מאוורר הקירור ממשיך לפעול אף על פי שהכיריים כבויות

- זו לא שגיאה. מאוורר הקירור ממשיך לפעול עד שהציוד האלקטרוני בכיריים נופל לטמפרטורה המתאימה.

רעש מהכיריים במהלך הבישול

- צלילים מסוימים עשויים להישמע מהכיריים בזמן הבישול. צלילים אלו נובעים מהרכב כלי הבישול. צלילים אלו תקינים, אינם תקלה והם חלק מטכנולוגיית האינדוקציה.

רעשים וסיבות אפשריות

- **רעש מאוורר:** הכיריים מצויד במאוורר המופעל אוטומטית בהתאם לטמפרטורת המכשיר. למאוורר רמות הפעלה שונות והוא פועל ברמות שונות לפי הטמפרטורה.
- **מזמזום נמוך יותר כמו רעש הפעלה של שנאי:** זה נובע מאופי טכנולוגיית האינדוקציה. מכיוון שהחום מועבר ישירות לבסיס כלי הבישול, צלילי

- מזמזום כאלה עשויים להישמע בהתאם לחומר של כלי הבישול. לפיכך, רעשים שונים עשויים להישמע עם כלי בישול שונים.
- **רעש פיצוח:** הסיבה לכך היא המבנה והחומר של בסיס כלי הבישול. קול פיצוח עשוי להישמע אם כלי הבישול עשוי משכבות שונות עם חומרים שונים.
 - **רעש יבבה:** קול יבבה עשוי להישמע כאשר משתמשים בשני אזורי בישול באותו צד של הכיריים לבישול עם רמות בישול שונות.

קודי שגיאה/סיבות ופתרונות אפשריים

קודי שגיאה	סיבות לשגיאה	פתרונות אפשריים
E 2	שגיאת תקשורת בין התצוגה ולוח ממשק הכפתור	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 22 E 26	התחממות יתר של הכיריים באינדוקציה	כבה את הכיריים והמתן עד שהוא יתקררו. השגיאה תיפתר כאשר הטמפרטורה של הכיריים יורדת מתחת לגבולות
E 46	מקש אחד או יותר נלחצים במשך יותר מ-10 שניות. חפץ נמצא של לוח הבקרה או שהבקר חשוף לאדים	הבעיה תיפתר כאשר תסיר את ידך מהכיריים. הבעיה תיפתר לאחר ניקוי לוח הבקרה
E 47	בסיר שאינו מתאים לחימום na,naht, אינדוקציה	השגיאה תיפתר כאשר תשתמשו בסיר המתאים לחימום אינדוקציה
E 1 – E 15	שגיאת תקשורת בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 16 – E 21	שגיאת חיישן טמפרטורה בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 23 E 24	שגיאת תוכנה בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 25	שגיאת פעולת המאוורר בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 31 – E 45	שגיאת קושחת הלוח האלקטרוני של כיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 48 E 49 E 51	שגיאת חיישן בכיריים אינדוקציה	צויד החיישן אינו תואם לתנאי הפעלה. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 52 – E 57	שגיאת טמפרטורה גבוהה בכיריים אינדוקציה	כבה את הכיריים והמתן עד שיתקררו. השגיאה תיפתר כאשר הטמפרטורה של החיישן יורדת מתחת לגבולות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת

