

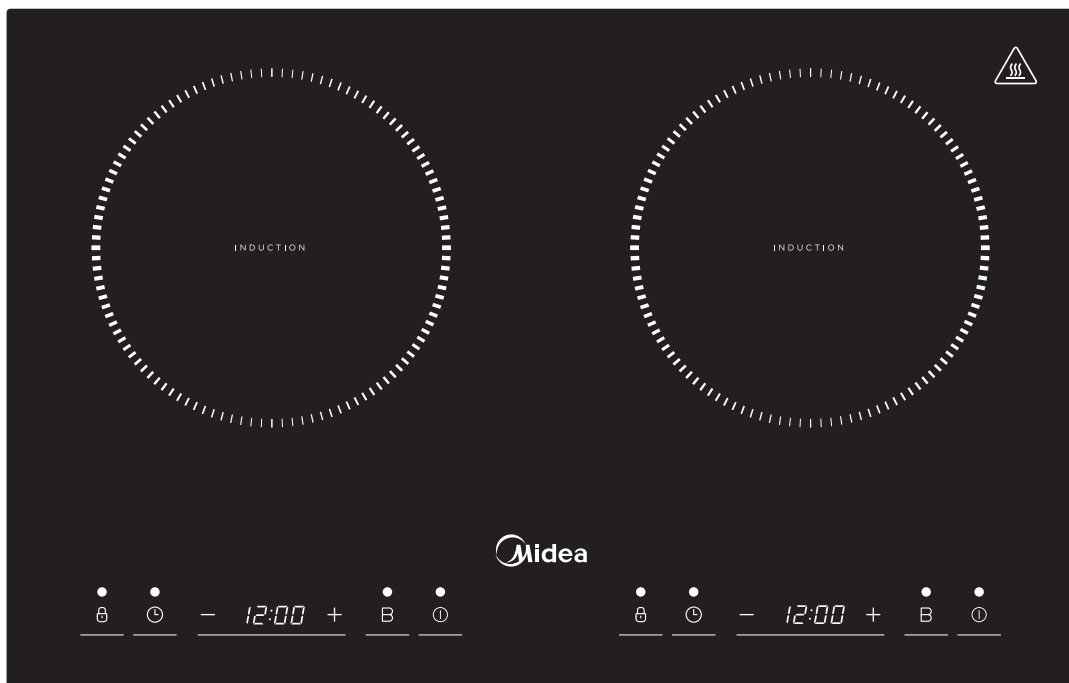


## Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: ID358

**MIDEA 6546**





# Content

<b>1. Foreword .....</b>	<b>3</b>
1.1 Safety Warnings .....	3
1.2 Installation .....	3
1.2.1 Electrical Shock Hazard .....	3
1.2.2 Cut Hazard.....	3
1.2.3 Important safety instructions .....	3
1.3 Operation and maintenance.....	4
1.3.1 Electrical Shock Hazard .....	4
1.3.2 Health Hazard .....	4
1.3.3 Hot Surface Hazard .....	4
1.3.4 Cut Hazard.....	4
1.3.5 Important safety instructions .....	5
<b>2. Product Induction .....</b>	<b>7</b>
2.1 Top View .....	7
2.2 Control Panel .....	7
2.3 Working Theory .....	7
2.4 Before using your New Induction Hob .....	8
2.5 Technical Specification .....	8
<b>3. Operation of Product .....</b>	<b>8</b>
3.1 Touch Controls .....	8
3.2 Choosing the right Cookware.....	9
3.3 How to use .....	9
3.3.1 Start cooking.....	9
3.3.2 Finish cooking.....	10
3.3.3 Using the Boost function .....	10
3.3.4 Locking the Controls.....	11
3.3.5 Timer control.....	11
<b>4. Cooking Guidelines .....</b>	<b>12</b>
4.1 Cooking Tips .....	12
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	12
4.1.2 Searing steak .....	12
4.1.3 For stir-frying .....	12
4.2 Detection of Small Articles .....	13
<b>5. Heat Settings .....</b>	<b>13</b>
<b>6. Care and Cleaning .....</b>	<b>13</b>
<b>7. Hints and Tips .....</b>	<b>14</b>
<b>8. Failure Display and Inspection .....</b>	<b>15</b>
<b>9. Installation .....</b>	<b>17</b>
9.1 Before installing the hob, make sure that .....	17
9.2 Before locating the fixing brackets.....	17

# 1. Foreword

## 1.1 Safety Warnings

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

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

### 1.2.2 Cut Hazard

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

### 1.2.3 Important safety instructions

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

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **1.3 Operation and maintenance**

### **1.3.1 Electrical Shock Hazard**

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

### **1.3.2 Health Hazard**

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

### **1.3.3 Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **1.3.4 Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when

the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **1.3.5 Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning

agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid
- the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## **Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

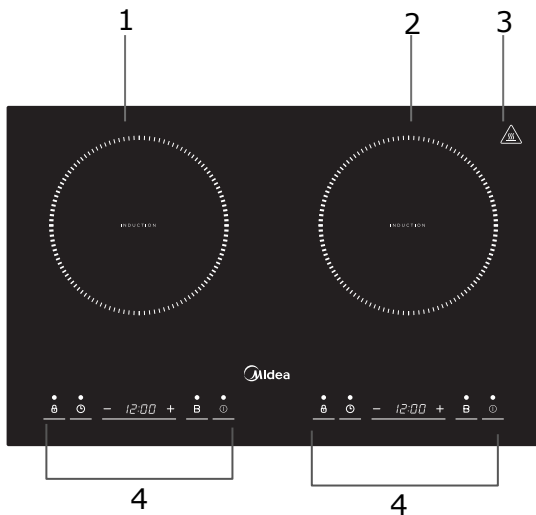
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

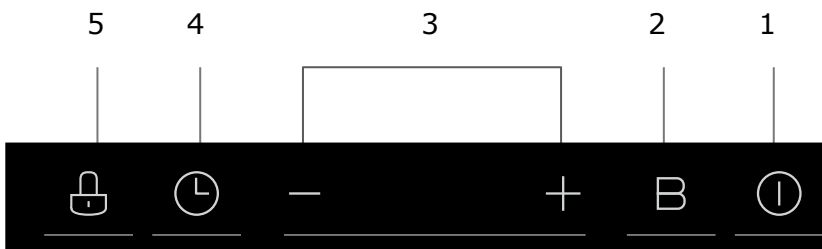
## **2. Product Induction**

### **2.1 Top View**



- 1. Max. 1500/2000 W zone
- 2. Max. 1500/2000 W zone
- 3. Glass plate
- 4. Control panel

### **2.2 Control Panel**

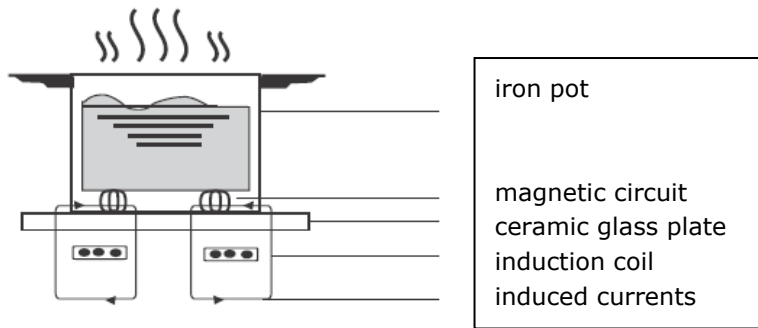


- 1. ON/OFF control
- 2. Boost control
- 3. Power/Time regulating key
- 4. Timer control
- 5. Keylock control

### **2.3 Working Theory**

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.





iron pot

magnetic circuit  
ceramic glass plate  
induction coil  
induced currents

## 2.4 Before using your New Induction Hob

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

## 2.5 Technical Specification

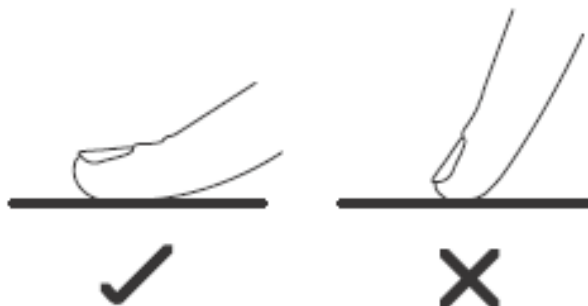
Cooking Hob	MC-ID358 (6546)
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	565X360X65

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

## 3. Operation of Product


### 3.1 Touch Controls

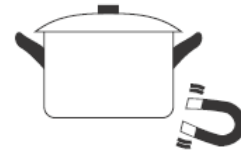
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



## 3.2 Choosing the right Cookware



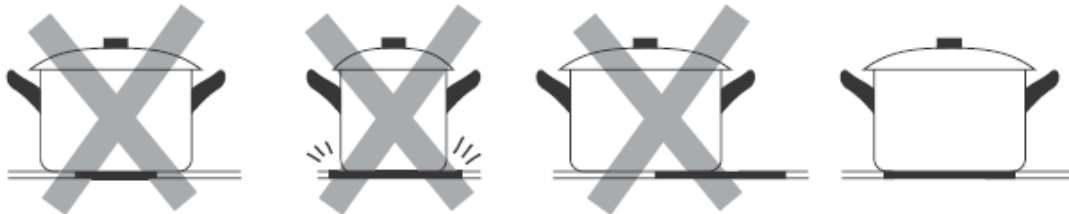
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



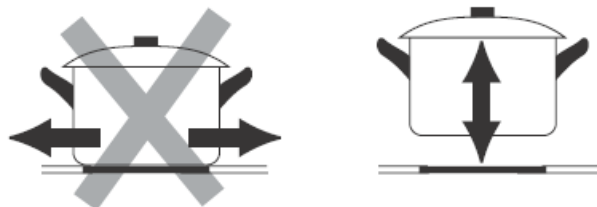
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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

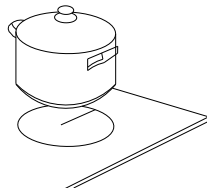
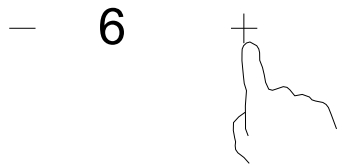


## 3.3 How to use

### 3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control for about two seconds. After power on, the buzzer beeps once, the power indicator light will flicker, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode. (If no any operation for 60 seconds after that it will enter into power off state.)



<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li> </ul>	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li> </ul>	

• **If the buzzer beep alternately with the heat setting**

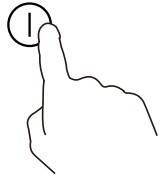

This means that:

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

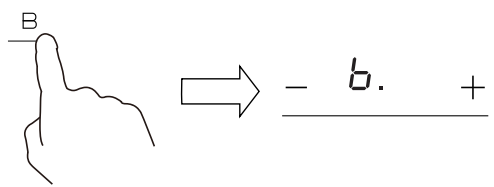
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

**3.3.2 Finish cooking**

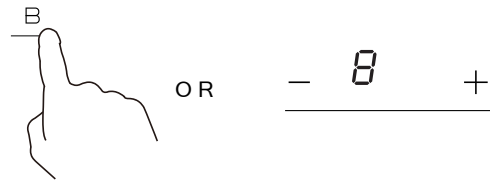
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces</p> <p>H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

**3.3.3 Using the Boost function**

<b>Activate the boost function</b>	
<p>Touching the boost control, the zone indicator show “b.” and the power reach Max(2000W)</p>	
<b>Cancel the Boost function</b>	

Touching the "Boost" control again, then the cooking zone will revert to its original setting.



Or touching the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 8.





- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of left zone is activated, right zone is limited up to 1500W. vice versa

### 3.3.4 Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control 	The timer indicator will show " Loc "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control  for a while (about 2 second).	

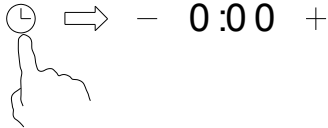
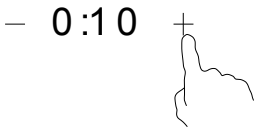
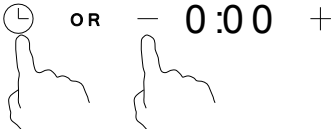


When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

### 3.3.5 Timer control

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 3 hours.

#### a) Setting the timer to turn one cooking zone off

Touch the timer control of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touch and hold the timer control for about two seconds or touch the "-" button to "0:00", the timer will be cancelled.	

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

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



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

## 4. Cooking Guidelines



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

### 4.1 Cooking Tips

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

#### 4.1.1 Simmering, cooking rice

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

#### 4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

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

#### 4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting,

- return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
  7. Serve immediately.

## 4.2 Detection of Small Articles

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

## 5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
7-8,Booster	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>

## 6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>

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

## 7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.</p>

Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.  The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

## 8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

### Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor .	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.



E4	Temperature sensor of the IGBT failure. (open circuit)	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit)	
E6	High temperature of IGBT.	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of IGBT return to normal. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
EB	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.

## 2) Specific Failure & Solution

<b>Failure</b>	<b>Problem</b>	<b>Solution A</b>	<b>Solution B</b>
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and hear a beep every second.	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	The Thermal link is broken	Replace the Thermal link.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

## 9. Installation

### 9.1 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

### 9.2 Before locating the fixing brackets

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



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



### 9.1 לפני התקנת הכיריים יש לוודא כי

- משטח העבודה מיושר ומדויק, וכי שום אלמנטים מבניים לא מפריעים לדרישות המקום.
- משטח העבודה עשוי מחומר עמיד לחום.
- מתג מבודד מתאים מספק ניתוק מלא מאספקת החשמל משולב בחיווט הקבוע, מותקן וממוקם כך שיתאים לחוקי ולתקנות החיווט המקומי.
- השתמשו בגימורים עמידים לחום וקלים לניקוי (כמו אריחי קרמיקה) למשטחי הקיר המקיפים את הכיריים.

### 9.2 לפני מיקום וקביעת התופסנים

יש להניח את המוצר על משטח יציב וחלק (השתמשו באריזה). אין להפעיל לחץ על הבקורות הבולטות מתוך הכיריים.

### הגנת הסביבה



מכשיר זה תואם את הנחיות האיחוד האירופי 2012/19/EU להיפטרות מפסולת חשמלית ואלקטרונית (WEEE). בכך שוודאו כי מכשיר זה יושלך בצורה נכונה לאשפה, תסייעו למנוע נזק אפשרי לסביבה ולבריאות האדם, שעלול היה להיגרם אם הייתם נפטרים מהמכשיר בדרך הלא נכונה.

הסמל שעל המוצר אומר שאין להתייחס אליו כאל פסולת ביתית רגילה. יש להביא אותו למרכז המחזור המתאים למחזור פסולת חשמלית ואלקטרונית.

סמל זה המופיע על המכשיר, על חוברת ההוראות ועל האריזה מפנה את תשומת ליבכם לנושא חשוב זה. את החומרים שבהם השתמשו במכשיר זה ניתן למחזר. על ידי מחזור מכשירים ביתיים משומשים אתם מעניקים דחיפה חשובה להגנת הסביבה שלנו. בררו ברשות המקומית למידע ביחס לנקודת האיסוף הקרובה למקם מגוריתם.

נא לבדוק האם אספקת החשמל תקינה. להדליק את המכשיר לאחר שאספקת החשמל חזרה לתקנה.	מתח האספקה נמצא מתחת למתח המדורג.	E7
	מתח האספקה נמצא מעל למתח המדורג.	E8
בדקו את החיבור או החליפו את חיישן הטמפרטורה של הפלטה הקרמית.	תקלה בחיישן הטמפרטורה של הפלטה הקרמית – תקול.	E8

(2) תקלות ופתרונות ספציפיים

פתרון ב'	פתרון א'	בעיה	תקלה
	בדקו האם התקע מחובר בצורה הדוקה לשקע ושהשקע פעיל.	אין אספקת חשמל	נוריות ה-LED לא נדלקות כאשר מחברים את המכשיר לחשמל.
	בדקו את החיבור.	תקלה בלוח החשמל המשני ובלוח התצוגה המחובר אליו.	
	החליפו את לוח החשמל המשני.	לוח החשמל המשני פגום.	
	החליפו את לוח התצוגה.	לוח התצוגה פגום	
	החליפו את לוח התצוגה.	לוח התצוגה פגום	חלק מהלחצנים לא פועלים, או שלוח התצוגה לא תקין.
	יתכן וטמפרטורת הסביבה גבוהה מדי. יתכן וכניסת או יציאת האוויר חסומות.	טמפרטורה גבוהה של הכיריים.	החיווי של מצב בישול מופיע, אבל החימום לא מתחיל
	בדקו האם המאוורר פועל בצורה חלקה. אם לא, החליפו את המאוורר.	פעילות המאוורר משובשת.	
	החליפו את לוח החשמל.	לוח החשמל פגום	
מעגל גילוי הסיר ניזוק, החליפו את לוח החשמל.	השתמשו בסיר מתאים (נא לעיין במדריך ההוראות)	סוג הסיר לא מתאים	החימום מפסיק לפתע במהלך ההפעלה ונשמע צליל ביפ כל שנייה.
	החליפו את הלינק התרמי	הקוטר של הסיר קטן מדי	
	החליפו את הלינק התרמי	הלינק התרמי מקולקל.	
	החליפו את המאוורר.	מנוע המאוורר פגום	מנוע המאוורר משמיע קולות חריגים

הנ"ל הם הערכה ובדיקה של תקלות שכיחות.

נא לא לפרק את המכשיר בעצמכם למניעת כל סכנה ונזק למכשיר.

רעש של מאוורר המגיע מהכיריים.	מאוורר קירור המובנה בתוך הכיריים החל לפעול כדי למנוע התחממות יתר של החלקים האלקטרוניים. המאוורר עשוי לפעול גם לאחר כיבוי הכיריים.	זוהי תופעה נורמלית שאינה מצריכה כל פעולה. אין לנתק את החשמל של הכיריים מהשקע ליד הקיר כשהמאוורר פועל.
הסירים לא מתחממים ולא מופיעים בלוח התצוגה.	הכיריים לא מסוגלים לזהות את הסיר מכיוון שהוא לא מתאים לבישול באינדוקציה. הכיריים לא מסוגלות לגלות את הסיר מכיוון שהוא קטן מדי לאזור הבישול או לא ממורכז עליו כראוי.	השתמשו בכלי בישול המתאימים לבישול באינדוקציה. ראה סעיף "בחירה בכלי הבישול הנכון." מרכזו את הסיר וודאו שהבסיס שלו מתאים לגודל אזור הבישול.
הכיריים או אזור הבישול כיבו את עצמם באופן בלתי צפוי. נשמע צלצול והודעת שגיאה מוצגת (בדרך כלל ספרה אחת או שתיים בלוח התצוגה של טיימר הבישול).	תקלה טכנית	נא לשים לב להודעת השגיאה ולמספרים. סגרו את החשמל של הכיריים על ידי הוצאת התקע, וצרו קשר עם טכני מוסמך.

## 8. הודעות שגיאה ובדיקה

הכיריים מצוידים בפונקציית אבחון עצמי. בעזרת בדיקה זו הטכנאי מסוגל לבדוק את התפקוד של מספר רכיבים מבלי לפרק את הכיריים ממשטח העבודה.

### איתור תקלות

1) קוד תקלה המופיע בזמן השימוש והפתרון

קוד תקלה	בעיה	פתרון
<b>תיקון עצמי</b>		
E1	תקלה בחיישן הטמפרטורה של הלוח הקרמי – מעגל פתוח.	בדקו את החיבור או החליפו את חיישן הטמפרטורה של הלוח הקרמי
E2	תקלה בחיישן הטמפרטורה של הלוח הקרמי – קצר חשמלי.	
E3	טמפרטורה גבוהה של חיישן הלוח הקרמי.	געו בלחצן ON/OFF לאתחול המכשיר. המתינו לחזרתה של הטמפרטורה של הלוח הקרמי לרמה נורמלית.
E4	תקלה בחיישן הטמפרטורה של ה-IGBT (מעגל פתוח).	החליפו את לוח החשמל.
E5	תקלה בחיישן הטמפרטורה של ה-IGBT (קצר)	
E6	טמפרטורה גבוהה של ה-IGBT.	געו בלחצן ON/OFF לאתחול המכשיר. המתינו לחזרתה של הטמפרטורה של ה-IGBT לרמה נורמלית. בדקו האם המאוורר פועל בצורה חלקה; אם לא, החליפו את המאוורר.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• הסירו כתמים שנותרו מהמסה של מזונות המכילים סוכר או גלישות מהר ככל האפשר. אם תניחו לכתם להתקרר על הזכוכית יהיה קשה להסיר אותו מאוחר יותר ועלול להיגרם נזק תמידי למשטח הזכוכית.</li> <li>• היזהרו שלא להיחתר מלהב הגירוד. יש לנהוג בזהירות רבה ולשמור את הלהב במקום בטוח, הרחק מהישג ידם של ילדים.</li> </ul>	<p>הסירו אותם מייד עם סכיני מריחה או להבי גירוד מתאימים לכיריים קרמיות, אולם היזהרו מאזורי בישול חמים:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. נתקו את הכיריים מזרם החשמל על ידי הוצאת התקע.</li> <li>2. החזיקו את הסכין או את הלהב בזווית של 30° וגרדו את הכתם למקום קריר יותר בכיריים.</li> <li>3. נקו את הכתם או הגלישה עם מגבת כלים או מגבת נייר.</li> <li>4. חזרו על שלבים 2-4 כמו ב'לכלוך יומיומי' לעיל.</li> </ol>	<p>גלישת מזון, המסה, וגלישות מזון המכילות סוכר על הזכוכית</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• משטח הבישול עלול להשמיע צלצול ולהיכבות, ובקרות המגע עלולות שלא לפעול כל עוד יש עליהן נזלים. הקפידו לנגב את בקרות המגע עד לייבוש ואז חברו מחדש את הכיריים לזרם החשמל.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. נתקו את הכיריים מזרם החשמל על ידי הוצאת התקע.</li> <li>2. ספגו את המזון שגלש.</li> <li>3. נגבו את אזור בקרות המגע בספוג לח ונקי או מטלית.</li> <li>4. נגבו את השטח עד לייבוש מלא עם מגבת נייר.</li> <li>5. חברו את הכיריים לזרם החשמל.</li> </ol>	<p>גלישות מזון על בקרות המגע</p>

## 7. טיפים ועצות

מה לעשות	סיבות אפשריות	בעיה
<p>וודאו שהכיריים מחוברות לזרם החשמל ושהן מופעלות.</p> <p>בדקו האם יש הפסקת חשמל בביתכם או באזור. אם בדקתם את הכל והבעיה נמשכת, התקשרו לטכנאי שירות.</p>	<p>אין חשמל</p>	<p>אי אפשר להפעיל את הכיריים.</p>
<p>שחררו את נעילת הלחצנים. ראו פרק 'שימוש בכיריים אינדוקציה' לצורך הוראות.</p>	<p>הלחצנים נעולים</p>	<p>לחצני המגע לא מגיבים</p>
<p>הקפידו על כך שלחצני המגע יהיו יבשים והשתמשו בכרית האצבע בעת הנגיעה.</p>	<p>יתכן ויש שכבה דקה של מים על הלחצנים או שיתכן והשתמשתם בקצה האצבע כאשר נגעתם בלחצנים.</p>	<p>קשה להפעיל את לחצני המגע.</p>
<p>השתמשו בכלי בישול עם בסיס שטוח וחלק. ראו פרק 'בחירת כלי הבישול המתאים'.</p> <p>ראו פרק 'ניקיון וטיפול'.</p>	<p>כלי בישול עם תחתית שורטת. כרית קרצוף שורטת, לא מתאימה או שימוש במוצרי ניקיון לא מתאימים.</p>	<p>הזכוכית שרוטה</p>
<p>זוהי תופעה נורמלית לכלי בישול שאינה מצביעה על בעיה.</p>	<p>זה עלול להיגרם בגלל המבנה של כלי הבישול (שכבות של מתכות שונות בעלות תהודה שונה)</p>	<p>חלק מהסירים משמיעים קולות של היסדקות או קרקוש.</p>
<p>זוהי תופעה נורמלית, אולם הרעש אמור לרדת או להיעלם לחלוטין לאחר שמורידים את דרגת החום.</p>	<p>זה נגרם בגלל הטכנולוגיה של בישול באינדוקציה.</p>	<p>הכיריים משמיעים קול זמזום כאשר משתמשים בהם בדרגת חום גבוהה</p>

## 4.2 גילוי של פריטים קטנים

כאשר משתמשים בסיר בגודל לא מתאים או לא-מגנטי (לדוג', אלומיניום), או בפריט קטן אחר (לדוג', סכין, מזלג, מפתח) שהושארו על הכיריים, הכיריים יעברו מייד למצב הכל בתוך 1 דקה. המאוורר ימשיך לבשל על הכיריים למשך 1 דקה נוספת.

## 5. דרגות חום

דרגות החום שלהלן הן להנחיה בלבד. הדרגה המדויקת תהיה תלויה במספר גורמים, כולל כלי הבישול והכמות שאתם מבשלים. התנסו עם כיריים האינדוקציה כדי למצוא את הדרגה המתאימה לכם.

התאמה	דרגת חום
<ul style="list-style-type: none"> <li>• חימום עדין של כמויות קטנות של מזון</li> <li>• המסת שוקולד, חמאה, ומזונות שנשרפים במהירות</li> <li>• אידוי עדין</li> <li>• חימום איטי</li> </ul>	2-1
<ul style="list-style-type: none"> <li>• חימום מחדש</li> <li>• אידוי מהיר</li> <li>• בישול אורז</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• פנקייק</li> </ul>	4-3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• בישול רגיל</li> <li>• בישול פסטה</li> </ul>	6-5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• מוקפצים</li> <li>• סטייקים</li> <li>• הרתחת מרק</li> <li>• הרתחת מים</li> </ul>	טורבו, 8-7

## 6. טיפול וניקיון

חשוב!	איך?	מה?
<ul style="list-style-type: none"> <li>• כאשר הכיריים מנותקות מהחשמל, לא יהיה סימן של 'משטח חם' אולם אזור הבישול עלול להיות חם עדיין! יש לנהוג בזהירות רבה.</li> <li>• מטליות קרצוף גסות ממתכת או מניילון וכן חלק מחומרי הניקוי המשפשיים/גסים עלולים לשרוט את הזכוכית. קראו תמיד את התוויות כדי לוודא שחומר הניקוי מתאים.</li> <li>• אין להשאיר שאריות של חומרי ניקוי על הזכוכית של הכיריים: הזכוכית עלולה להיות מוכתמת.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. כבו את הכיריים.</li> <li>2. השתמשו בחומר ניקוי לניקוי המשטח בעודו חמים (אבל לא חם!)</li> <li>3. שטפו ונגבו עד לייבוש עם מטלית נקייה או מגבת נייר.</li> <li>4. הדליקו מחדש את הכיריים.</li> </ol>	<p>לכלוך יומיומי על הזכוכית (טביעת אצבעות, סימנים, כתמים שנשארו ממזון או גלישות של מזון על הזכוכית (לא סוכר)</p>



## 4. הנחיות לבישול

היזהרו בעת ביצוע טיגון, מכיוון שהשמן והשומן מתחממים מהר מאוד, במיוחד אם משתמשים במצב הטורבו. בטמפרטורות גבוהות מאוד, השמן והשומן עלולים להידלק באופן ספונטני וזה מהווה סכנת שריפה חמורה.



### 4.1 טיפים לבישול

- כאשר המזון מגיע לרתיחה, הנמיכו את דרגת העוצמה.
- שימוש במכסה יפחית את זמני הבישול ויחסוך אנרגיה על ידי שמירה על החום.
- הקטינו את כמות הנוזלים או השומן לקיצור זמני הבישול.
- התחילו לבשל בדרגת חום גבוהה והנמיכו את הדרגה לאחר שהמזון התחמם כולו.

#### 4.1.1 בישול במים, בישול אורז

- בישול במים מתרחש מתחת לנקודת הרתיחה, בסביבות  $85^{\circ}\text{C}$ , כשהבועות מתחילות לעלות מדי פעם אל פני השטח של נוזל הבישול. זהו המפתח למרקים טעימים ולתבשילי קדירה רכים מכיוון שהטעמים מתפתחים ללא בישול יתר של המזון. גם רטבים המבוססים על ביצים או על קורנפלור (או חומר הסמכה אחר, כמו קמח) יש לבשל מתחת לנקודת הרתיחה.
- פעולות מסוימות, כמו בישול אורז בשיטת הספיגה, עשויות לדרוש דרגה גבוהה יותר מאשר הדרגה הנמוכה ביותר כדי לוודא שהמזון מתבשל כראוי בזמן המומלץ.

#### 4.1.2 הכנת סטייק

להכנת סטייקים עסיסיים וטעימים:

1. הניחו את הבשר בטמפרטורת החדר לפחות 20 דקות לפני הבישול.
2. חממו מחבת טיגון בעלת בסיס כבד.
3. הברישו את שני צידי הסטייק בשמן. טפטפו כמות קטנה של שמן לתוך המחבת החם ואז הניחו את הבשר בתוך המחבת החם.
4. הפכו את הסטייק רק פעם אחת במהלך הבישול. זמן הבישול המדויק יהיה תלוי בעובי הסטייק ובמידת העשייה הרצויה. הזמנים עשויים להשתנות בין 2-8 דקות לכל צד. לחצו את הסטייק כדי לאמוד עד כמה הוא מוכן – ככל שהוא מרגיש מוצק יותר, כך הוא יהיה יותר 'עשוי'.
5. תנו לסטייק לנוח על צלחת חמה למשך מספר דקות כדי לאפשר לו להירגע ולהפוך רך יותר לפני ההגשה.

#### 4.1.3 מנות מוקפצות

1. בחרו בוק בעל בסיס שטוח המתאים לאינדוקציה או במחבת גדולה.
2. הכינו את כל החומרים והציוד. על ההקפצה להיות מהירה. אם מבשלים כמויות גדולות, בשלו את המזון במספר מחזורים קטנים יותר.
3. חממו מראש את המחבת והוספו שתי כפות שמן.
4. בשלו את הבשרים תחילה, הניחו אותם בצד ושמרו על חוםם.
5. הקפיצו את הירקות. כשהם חמים אך מוצקים עדיין, העבירו את אזור הבישול לדרגה נמוכה יותר, החזירו את הבשר למחבת והוסיפו את הרוטב.
6. הקפיצו את המרכיבים בעדינות כדי לוודא שכולם התחממו והתבשלו.
7. הגישו מייד.

### 3.3.4 נעילת הלחצנים

- תוכלו לנעול את הלחצנים למניעת שימוש לא מכוון (לדוגמא, ילדים שמפעילים במקרה את אזורי הבישול).
- כאשר הלחצנים נעולים, כל הלחצנים, חוץ מלחצן OFF/ON מבוטלים.

לנעילת הבקרות	
מחווון הטיימר יציג "Loc".	געו בלחצן הנעילה
לפתיחת הלחצנים	
געו והחזיקו את לחצן הנעילה  למשך זמן מה (בערך 2 שניות).	

כאשר הכיריים נמצאות במצב נעול, כל הלחצנים מבוטלים חוץ מ-ON/OFF ①. תוכלו תמיד לכבות את הכיריים הקרמיות עם לחצן ה-OFF/ON ① במקרה חירום, אולם יהיה עליכם לשחרר את נעילת הכיריים לפני ההפעלה הבאה.

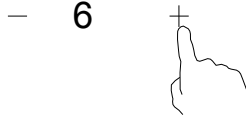
### 3.3.5 שימוש בטיימר

- תוכלו לכוון אותו לכיבוי אזור בישול אחד או יותר מאחד כאשר יגיע הזמן שנקבע מראש.
- תוכלו לכוון את הטיימר עד 3 שעות.

#### (א) כיוון הטיימר לכיבוי אזור בישול אחד

	נגיעה בלחצן הטיימר של אזור הבישול המתאים שעבורו אתם רוצים לכוון את הטיימר.
	כוונו את הזמן על ידי נגיעה בלחצן הטיימר. רמז: נגיעה ב-"-" או "+" בלחצן הטיימר מעלה או מורידה את הזמן ב-1 דקה בכל פעם. געו והחזיקו את לחצן ה-"-" או "+" של הטיימר להורדה או הארכה של הזמן ב-10 דקות.
	געו והחזיקו את לחצן הטיימר למשך 2 שניות או געו בלחצן "-" עד "0:00", הטיימר יתבטל.
	כאשר הזמן מכוון, הספירה לאחור תתחיל מייד. לוח התצוגה יראה את הזמן שנותר. לאחר שזמן הבישול חלף, אזור הבישול המתאים ייכבה באופן אוטומט

אזורי בישול אחרים ימשיכו לפעול אם הם הופעלו קודם לכן.

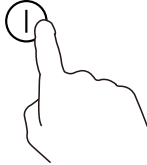
	<p>בחרו בדרגת החימום על ידי נגיעה בלחצן "+" או "-".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>תוכלו לשנות את דרגת החום בכל עת במהלך הבישול.</li> </ul>
---	---

**• אם הזמזם מצפצף לסירוגין עם כיוון החום**

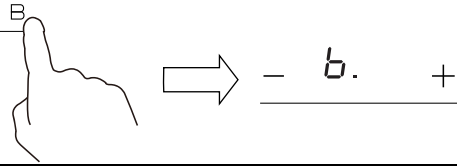
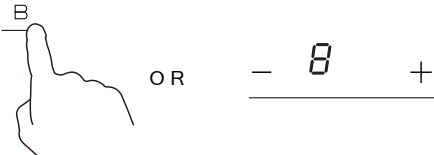
פירוש הדבר הוא:

- שלא הנחתם את הסיר על אזור הבישול הנכון, או
  - שהסיר שבו אתם משתמשים אינו מתאים לבישול באינדוקציה, או
  - שהסיר קטן מדי או לא ממורכז נכון על אזור הבישול.
- לא יתרחש חימום אלא אם כן יהיה סיר מתאים על אזור הבישול.  
לוח התצוגה ייכבה אוטומטית לאחר 2 דקות אם לא הונח על הכיריים סיר מתאים.

**3.3.2 סיום הבישול**

	<p>כבו את כל הכיריים על ידי נגיעה במקש OFF/ON</p>
<p>- H +</p>	<p>היזהרו ממשטחים חמים</p> <p>הסימן "H" יראה איזה אזור חימום חם למגע. הוא יעלם כאשר פני השטח התקררו לטמפרטורה בטוחה. ניתן להשתמש בתכונה זו גם כפונקציית חוסכת אנרגיה אם ברצונכם לחמם עוד סירים, השתמשו בכיריים שעדיין חמים.</p>

**3.3.3 שימוש בפונקציית טורבו**

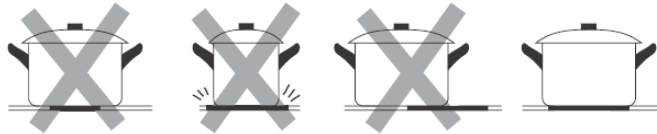
<p>הפעלת פונקציית טורבו</p>	
	<p>געו בבקרת טורבו, חיווי האזור יציג "B" והעוצמה תגיע למקסימום (2000W).</p>
<p>ביטול פונקציית טורבו</p>	
	<p>געו בבקרת "טורבו" שוב, אזור הבישול יחזור להגדרה המקורית שלו.</p> <p>או געו בלחצן "-" לביטול פעולת הטורבו, ולאחר מכן יחזור אזור הבישול לרמה 8.</p>

- כלי בישול העשויים מהחומרים הבאים אינם מתאימים: נירוסטה טהורה, אלומיניום או נחושת ללא בסיס מגנטי, זכוכית, עץ, חרסין, קרמיקה וחמר.

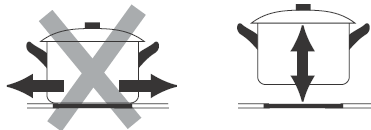
אין להשתמש בכלי בישול עם קצוות משוננים או עם בסיס מעוגל.



וודאו שבסיס הסיר חלק, יושב בצורה שטוחה על הזכוכית, ושהוא באותו גודל כמו אזור הבישול. מרכזו תמיד את הסיר על אזור הבישול. השתמשו בסירים שהקוטר שלהם גדול כמו השרטוט של האזור שנבחר. שימוש בסיר מעט רחב יותר ינצל את האנרגיה במקסימום היעילות. אם משתמשים בסיר קטן יותר היעילות תהיה קטנה יותר מהצפוי. יתכן וסיר הקטן מ-140 מ"מ לא יזוהה על ידי הכירים. מרכזו תמיד את הסיר על אזור הבישול.



הרימו תמיד את הסירים מעל לכירים הקרמיות – אין להחליק אותם, משום שהם עלולים לשרוט את הזכוכית.



### 3.3 אופן השימוש בכירים הקרמיות

#### 3.3.1 התחלת הבישול

	<p>געו בלחצן OFF/ON למשך 2 שניות. לאחר הפעלת הכירים, הזמזם יצלצל פעם אחת, נורית החיווי תהבהב, ותציין שתנור האינדוקציה נכנס למצב הכן. (אם לא תיעשה שום פעולה למשך 60 שניות לאחר מכן הכירים ייכנסו למצב כבוי).</p>
	<p>הניחו סיר מתאים על אזור הבישול בו אתם רוצים להשתמש.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• וודאו שתחתית הסיר והמשטח של אזור הבישול נקיים ויבשים.</li> </ul>

## 2.4 לפני השימוש בכיריים הקרמיות

- קראו מדריך זה ושימו לב במיוחד לפרק 'אזהרות בטיחות'.
- הסירו את כל עטיפות ומדבקות המגן אשר ייתכן ונותרו על הכיריים הקרמיות.

## 2.5 מפרט טכני

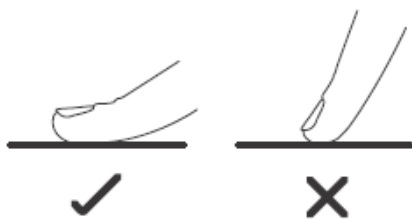
MC-ID358 (6546)	כיריים
2 אזורים	אזורי בישול
220-240V~ 50Hz or 60Hz	אספקת חשמל
3500W	הספק חשמלי מותקן
65X360X565	גודל המוצר אורךXרוחבXגובה (במ"מ)

המשקל והמידות משוערכים. מכיוון שאנחנו שואפים לשפר כל הזמן את המוצרים שלנו המפרט עשוי להשתנות ללא הודעה מראש.

## 3. הפעלת המוצר

### 3.1 שימוש בלחצני המגע

- הלחצנים מגיבים למגע, ולכן אין צורך להפעיל עליהם לחץ.
- השתמשו בכרית האצבע, לא בקצה האצבע.
- תשמעו צליל ביפ בכל פעם בה נרשמת נגיעה.
- וודאו שהלחצנים תמיד נקיים, יבשים, ושאינן שום חפץ (לדוג', כלי בישול או מגבת) המכסה אותם. אפילו שכבה דקה של מים עלולה להקשות על הפעלת הלחצנים.




### 3.2 בחירה בכלי הבישול המתאימים

⚠ השתמשו אך ורק בכלי בישול עם בסיס מתאים לבישול באינדוקציה. חפשו את סמל האינדוקציה על האריזה או על תחתית הסיר.

- תוכלו לבדוק האם כלי הבישול מתאים על ידי ביצוע מבחן המגנט. הזיזו מגנט כלפי בסיס הסיר. אם הוא נמשך, הסיר מתאים לאינדוקציה.



- אם אין לכם מגנט:

1. הניחו מעט מים בסיר שאותו אתם רוצים לבדוק.
2. אם הסמל  לא מהבהב בלוח התצוגה והמים מתחממים, הסיר מתאים.

## ברכותינו לרגל רכישת הכירים הקרמיות החדשות.

אנו ממליצים כי תפנו זמן לקריאת מדריך הוראות/התקנה זה כדי להבין באופן מלא כיצד להתקין את התנור בצורה נכונה ולהפעיל אותו.

לשם התקנה, נא לקרוא את פרק ההתקנה.

קראו את כל הוראות הבטיחות בעיון רב לפני השימוש ושמרו על מדריך הוראות/התקנה זה לעיון עתידי.

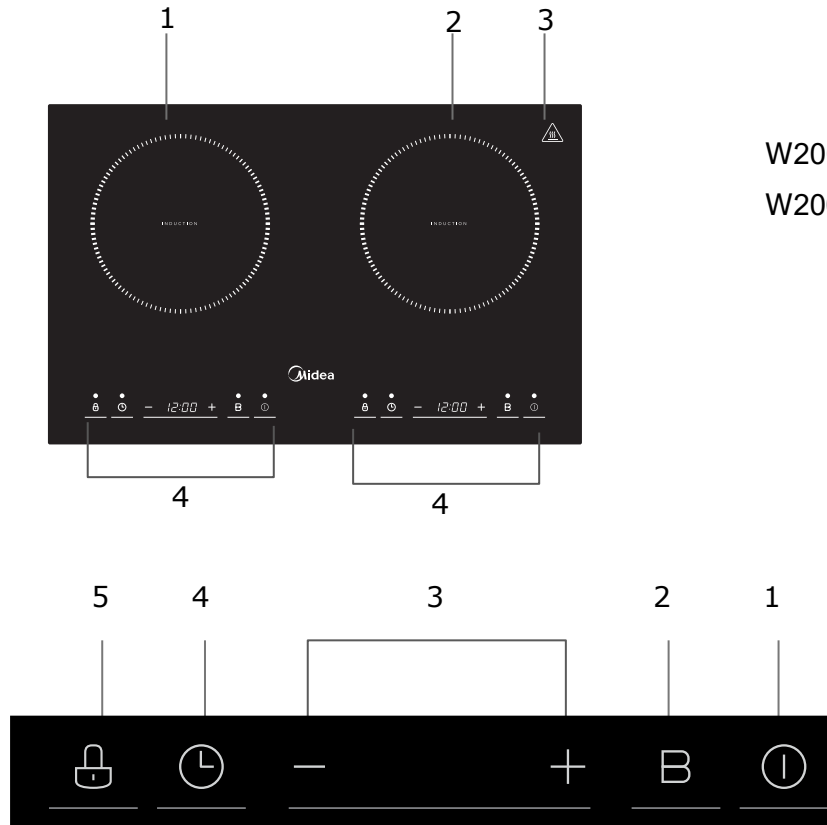
## 2. סקירת המוצר

### 2.1 מבט מלמעלה

1. אזור של מקס' W2000 / 1500 W
2. אזור של מקס' W2000 / 1500 W
3. משטח זכוכית
4. בקרת ON/OFF
5. לוח בקרה

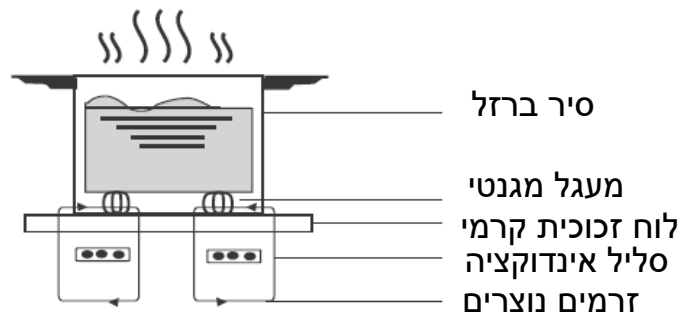
### 2.2 לוח הבקרה

1. בקרת OFF/ON
2. בקרת בוסט
3. לחצני ויסות טיימר/עוצמה
4. פונקציית טיימר
5. נעילת מקשים



בישול באינדוקציה נחשב לטכנולוגיית בישול בטוחה, מתקדמת, יעילה, וחסכונית. היא פועלת בעזרת ויברציות אלקטרומגנטיות היוצרות חום ישירות בתוך הסיר, ולא בעקיפין באמצעות חימום משטח הזכוכית. הזכוכית מתחממת רק מכיוון שהסיר מחמם אותה בסופו של דבר.

### 2.3 תיאוריית עבודה



- אין להשתמש בכריות קרצוף או בחומרי ניקוי שורטים לניקוי הכיריים, מכיוון שהם עלולים לשרוט את הזכוכית הקרמית.
- אם כבל הזינה ניזוק, חייבים להחליפו על ידי היצרן, תחנת השירות שלו או טכנאי מוסמך למניעת סכנה.
- המכשיר נועד לשימוש במשקי בית ובשימושים דומים כגון: מטבחי צוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות; משקים חקלאיים; על ידי אורחים בבתי מלון, מלונות וצימרים.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו נעשים חמים מאוד במהלך השימוש.
- יש לנהוג בזהירות ולהימנע מלגעת בגופי החימום.
- יש להרחיק בכל עת ילדים בני פחות מ-8 שנים אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.
- מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים עם יכולת גופנית, תחושתית או שכלית ירודה או החסרים ניסיון וידע אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הדרכה בנוגע לשימוש במכשיר בדרך בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בדבר.
- יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שהם לא משחקים עם המכשיר. ניקיון ותחזוקת התנור לא יבוצעו על ידי ילדים ללא השגחה.
- אזהרה: בישול ללא השגחה על כיריים עם שומן או שמן עלול להיות מסוכן ולגרום לשריפה. אין לנסות ולכבות את האש בעזרת מים, אלא לכבות את המכשיר ולאחר מכן לכסות את הלהבות, לדוג', עם מכסה של סיר או שמיכה לכיבוי אש.
- אזהרה: סכנת שריפה: אין לאחסן פריטים על משטחי הבישול.
- אזהרה: אם המשטח סדוק, נתקו את המכשיר מזרם החשמל למניעת אפשרות של הלם חשמלי, מכיוון שמשטחי הזכוכית הקרמית של הכיריים מגינים מפני התחשמלות.
- אין להשתמש בניקוי בעזרת מכונת קיטור.
- אין להפעיל את המכשיר באמצעות טיימר חשמלי או מערכת נפרדת של שלט רחוק.

### 1.3.3 סכנת משטח חם

- במהלך השימוש, חלקים נגישים של מכשיר זה ייעשו חמים עד כדי גרימת כוויה.
- אין לאפשר לחלק כלשהו מהגוף, הבגדים או כל פריט אחר לגעת בזכוכית הקרמית עד להתקררות פני השטח.
- אין להניח עצמים מתכתיים כמו סכינים, מזלגות, כפות ומכסים על משטח הכיריים מכיוון שהם עלולים להתחמם מהר מאוד.
- הרחיקו ילדים מהכיריים.
- ידיות של סירים עלולות להיעשות חמות מדי למגע. בדקו שידיעות הסירים לא נמצאות מעל לאזורי חימום אחרים שפועלים. הרחיקו את הידיעות אל מחוץ להישג ידם של ילדים.
- אי ציות לעצה זו עלול לגרום לכוויות.

### 1.3.4 סכנת חתך

- הלהב החד לגירוד משטח הבישול חשוף כאשר כיסוי הבטיחות מורד ממנו. יש לנהוג בזהירות מרבית ולאחסן תמיד בצורה בטוחה ומחוץ להישג ידם של ילדים.
- אי ציות לאזהרה זו עלול לגרום לפציעה או חתכים.

### 1.3.5 הוראות בטיחות חשובות

- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה כשהוא בשימוש. גלישת מזון גורמת לעשן וגלישות שומניות עלולות להתלקח.
- אין להשתמש במכשיר כמשטח עבודה או אחסון.
- אין להשאיר חפצים כלשהם או כלים על המכשיר.
- אין להניח או להשאיר עצמים ממוגנטים (לדוג', כרטיס אשראי, כרטיסי זיכרון) או מכשירים אלקטרוניים (לדוג', מחשבים, נגני MP3) ליד המכשיר, מכיוון שהם עלולים להיפגע מהשדה המגנטי שלו.
- אין להשתמש במכשיר לחימום החדר.
- לאחר השימוש, כבו תמיד את אזורי הבישול ואת הכיריים כפי שמתואר במדריך זה (ז.א., על ידי שימוש בבקורות המגע). אין לסמוך על תכונת גילוי הסיר לכיבוי אזורי הבישול לאחר הורדת הסירים.
- אין להרשות לילדים לשחק עם המכשיר או לשבת, לעמוד או לטפס עליו.
- אין לאחסן פריטים המעניינים ילדים בארונות הנמצאים מעל למכשיר. הילדים המטפסים על הכיריים עלולים להיפצע באופן חמור.
- אין להשאיר ילדים לבד או ללא השגחה בשטח שבו המכשיר נמצא בשימוש.
- ילדים או אנשים עם נכות אשר מגבילה את יכולתם להשתמש במכשיר צריכים שיהיה נוכח אדם אחראי וכשיר אשר ידריך אותם בשימוש בו. המדריך צריך להיות שבע רצון מיכולתם להשתמש במכשיר ללא סכנה לעצמם או לסביבתם.
- אין לתקן או להחליף חלקים כלשהם במכשיר אלא אם כן הומלץ על כך במפורש במדריך. כל פעולות השירות האחרות צריכות להיעשות על ידי טכנאי מוסמך.
- אין להשתמש בקיטור לניקוי הכיריים.
- אין להניח או להפיל חפצים כבדים על הכיריים.
- אין לעמוד על הכיריים.
- אין להשתמש בסירים עם קצוות משוננים או לגרור סירים על פני הזכוכית הקרמית מכיוון שזה עלול לשרוט את הזכוכית.



# 1. הקדמה

## 1.1 אזהרות בטיחות

הבטיחות שלך חשובה לנו. נא לקרוא מידע זה לפני השימוש בכיריים.

## 1.2 התקנה

### 1.2.1 סכנת הלם חשמלי

- נתקו את המכשיר מזרם החשמל לפני ביצוע עבודה או פעולת תחזוקה.
- חיבור למערכת חיווט עם הארקה הינו חיוני וחובה.
- שינויים במערכת החיווט הביתית יכולים להיעשות רק על ידי חשמלאי מוסמך.
- אי ציות להוראות אלה עלול לגרום להלם חשמלי או מוות.

### 1.2.2 סכנת חתך

- היזהרו – הקצוות של הלוח חדים.
- התנהגות לא זהירה עלולה לגרום לפציעה או לחתכים.

### 1.2.3 הוראות בטיחות חשובות

- קראו הוראות אלה בזהירות לפני ההתקנה או השימוש במכשיר.
- אין להניח חומרים דליקים על המכשיר בשום זמן שהוא.
- נא לוודא כי מידע זה יהיה זמין לאדם האחראי על התקנת המכשיר מכיוון שהוא עשוי להפחית את עלויות ההתקנה.
- למניעת סכנה, יש להתקין מוצר זה בהתאם להוראות ההתקנה.
- יש להתקין את המוצר בצורה נכונה ולהאריק אותו על ידי אדם שהוסמך לכך.
- יש לחבר את המכשיר למעגל חשמלי אשר כולל מתג מבודד המספק ניתוק מלא מזרם החשמל.
- התקנה לא נכונה של המכשיר עלולה לפגוע בתוקף האחריות.

## 1.3 הפעלה ותחזוקה

### 1.3.1 סכנת הלם חשמלי

- אין לבשל על משטח שבור או סדוק. אם משטח הבישול נשבר או נסדק, נתקו את המכשיר מיד מזרם החשמל (הוצאת התקע) וצרו קשר עם איש שירות.
- נתקו את המכשיר מזרם החשמל (הוצאת התקע) לפני ניקויו או תחזוקתו.
- אי מילוי הוראה זו עלול לגרום להלם חשמלי או מוות.

### 1.3.2 סכנות בריאותיות

- המכשיר תואם את תקני הבטיחות האלקטרומגנטיים.
- אולם, אנשים עם קוצבי לב או שתלים חשמליים אחרים (כמו משאבות אינסולין) חייבים להתיעץ עם הרופא שלהם או לוודא שהשתלים לא ייפגעו מהשדה האלקטרומגנטי.
- אי מילוי אחר הוראה זו עלול לגרום למוות.

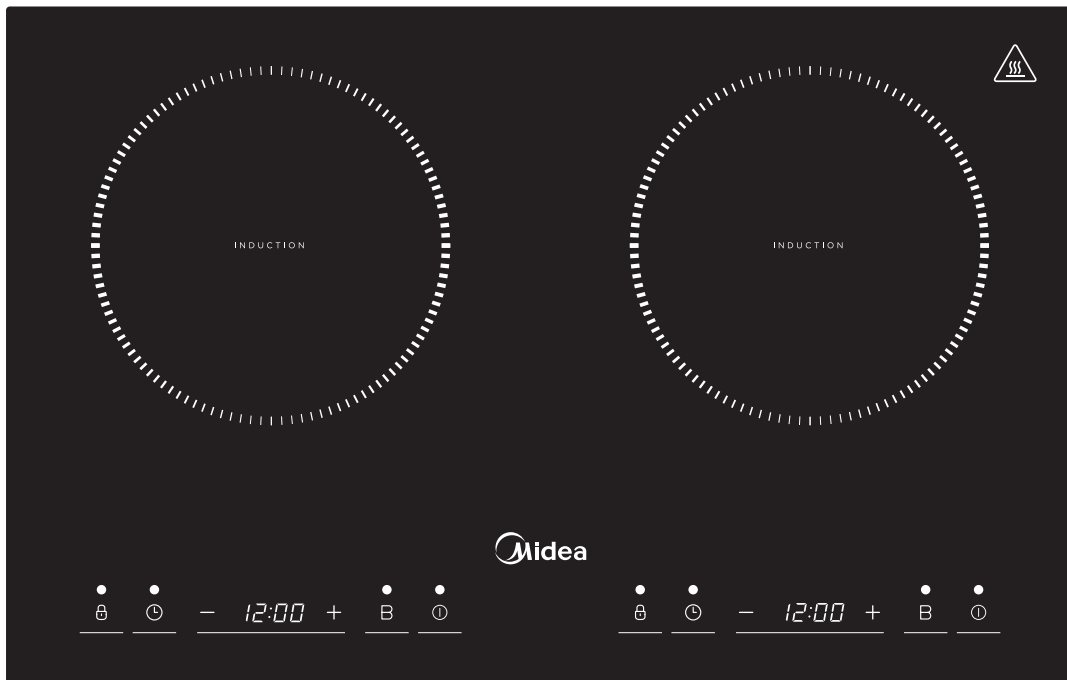
## תוכן העניינים

<b>3</b>	<b>1. הקדמה</b>	<b>3</b>
3	1.1 אזהרות בטיחות	3
3	1.2 התקנה	3
3	1.2.1 סכנת הלם חשמלי	3
3	1.2.2 סכנת חתך	3
3	1.2.3 הוראות בטיחות חשובות	3
3	1.3 הפעלה ותחזוקה	3
3	1.3.1 סכנת הלם חשמלי	3
3	1.3.2 סכנת בריאות	3
4	1.3.3 סכנת משטח חם	4
4	1.3.4 סכנת חתך	4
4	1.3.5 הוראות בטיחות חשובות	4
<b>6</b>	<b>2. הכרת המוצר</b>	<b>6</b>
6	2.1 מבט מלמעלה	6
6	2.2 לוח הבקרה	6
6	2.3 תיאורית עבודה	6
7	2.4 לפני השימוש בכיריים בפעם הראשונה	7
7	2.5 מפרט טכני	7
<b>7</b>	<b>3. הפעלת המוצר</b>	<b>7</b>
7	3.1 לחצני מגע	7
7	3.2 בחירה בכלי הבישול המתאים	7
8	3.3 אופן השימוש	8
8	3.3.1 התחלת הבישול	8
9	3.3.2 סיום הבישול	9
9	3.3.3 שימוש בפונקציית טורבו	9
10	3.3.4 נעילת הלחצנים	10
10	3.3.5 בקרת טיימר	10
<b>11</b>	<b>4. הנחיות לבישול</b>	<b>11</b>
11	4.1 טיפים לבישול	11
11	4.1.1 רתיחה נמוכה, בישול אורז	11
11	4.1.2 הכנת סטייק	11
11	4.1.3 בישול מוקפץ	11
12	4.2 גילוי פריטים קטנים	12
<b>12</b>	<b>5. דרגות חום</b>	<b>12</b>
<b>12</b>	<b>6. טיפול וניקוי</b>	<b>12</b>
<b>13</b>	<b>7. טיפים ועצות</b>	<b>13</b>
<b>14</b>	<b>8. בעיות בתצוגה ובדיקה</b>	<b>14</b>
<b>16</b>	<b>9. התקנה</b>	<b>16</b>
16	9.1 לפני התקנת הכיריים עליכם לוודא ש-	16
16	9.2 לפני מיקום המסגרת המקבעת	16





הוראות שימוש/התקנה  
לכיריים אינדוקציה  
MIDEA MC-ID358 דגם  
מק"ט 6546



**קראו את הוראות ההפעלה בעיון לפני ההתקנה וההפעלה של המכשיר. שמרו על הוראות ההפעלה לעיון בעתיד.**

מוצרינו נועדו לשימוש ביתי בלבד.  
היצרן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני.  
היצרן לא ישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד.  
היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועי המוצר.

**יבוא ושרות: המילטון בע"מ**