

כיריים אינדוקציה

## מדריך למשתמש

MC-6F74A0H558  
6747

הודעות אזהרה: לפני השימוש במוצר זה, אנא קרא מדריך זה בעיון ושומר אותו לעיון עתידי. העיצוב והמפרט כפופים לשינוי ללא הודעה מוקדמת לשיפור המוצר.  
התייעץ עם המשווק או היצרן שלך לקבלת פרטים.  
התרשים לעיל הוא רק לעיון. אנא התייחס למראה המוצר בפועל כסטנדרט.

תודה שבחרתם מוצר של MIDE ! לפני השימוש במוצר החדש שלכם, אנא קראו מדריך זה בשלמותו כדי להבטיח שאתם יודעים כיצד להפעיל את כל התכונות שמציע המוצר החדש באופן בטוח.

## תוכן





01	מכתב תודה
02	הוראות בטיחות
06	מפרטים
07	סקירה כללית של המוצר
09	מדריך התחלה מהירה
12	התקנת מוצר
15	הוראות הפעלה
23	ניקיון ותחזוקה
24	פתרון בעיות
27	סימני מסחר, זכויות יוצרים והצהרה משפטית
28	סילוק ומיחזור

# הוראות בטיחות

## שימוש מיועד

הנחיות הבטיחות הבאות נועדו למנוע סיכונים בלתי צפויים או נזק כתוצאה מהפעלה לא בטוחה או שגויה של המכשיר. אנא בדקו את האריזה והמכשיר בעת ההגעה כדי לוודא שהכל תקין כדי להבטיח פעולה בטוחה. אם מצאתם נזק, אנא צרו קשר עם המשווק או המפיץ. אנא שימו לב כי שינויים או שינויים במכשיר אינם מותרים מטעמי בטיחות. שימוש לא מכוון עלול לגרום לסיכונים ולתביעות בגין אובדן אחריות.

## הסבר על סמלים

	<b>סכנה</b> סמל זה מציינ כי קיימות סכנות לחייהם ולבריאותם של אנשים עקב גז דליק ביותר.
	<b>התרעה על מתח חשמלי</b> סמל זה מציינ כי קיימת סכנה לחיים ולבריאות של אנשים עקב מתח.
	<b>אזהרה</b> סמל זה מציינ כי קיימת סכנה עם רמת סיכון בינונית אשר, אם לא נמנע, עלול לגרום למוות או לפציעה חמורה.
	<b>זהירות</b> סמל זה מציינ כי קיימת סכנה עם דרגת סיכון נמוכה, שאם לא נמנעת, עלולה לגרום לפציעה קלה או בינונית.
	<b>תשומת לב</b> סמל זה מציינ מידע חשוב (למשל נזק לרכוש), אך לא סכנה.
	<b>יש להקפיד על ההוראות</b> סמל זה מציינ כי טכנאי שירות צריך להפעיל ולתחזק מכשיר זה רק בהתאם להוראות ההפעלה.

קרא הוראות הפעלה אלה בקפידה ובתשומת לב לפני השימוש/הפעלת היחידה ושמור אותן בסביבה הקרובה של אתר ההתקנה או היחידה לשימוש מאוחר יותר!

הבטיחות שלך חשובה לנו. אנא קראו מידע זה לפני השימוש בכיריים שלכם.

### התקנה

#### סכנת התחשמלות

- נתק את המכשיר מאספקת החשמל לפני ביצוע כל עבודה או תחזוקה בו.
- חיבור למערכת חיווט הארקה טובה הוא חיוני וחובה.
- שינויים במערכת החשמל הביתית חייבים להתבצע רק על ידי חשמלאי מוסמך.
- אי ציות לעצה זו עלול לגרום להתחשמלות או למוות.

#### מנעו סיכונים

- שמור על עצמך - קצוות המוצר חדים.
- אי נקיטת משנה זהירות עלולה לגרום לפציעה או לחתכים.

#### הוראות בטיחות חשובות

- יש לקרוא הוראות אלה בקפידה לפני התקנת מכשיר זה או השימוש בו.
- אין להניח חומר או מוצרים דליקים על מכשיר זה בכל עת.
- אנא הפוך מידע זה לזמין לאדם האחראי להתקנת המכשיר, מכיוון שהוא עשוי להפחית את עלויות ההתקנה שלך.
- על מנת למנוע סכנה, יש להתקין מכשיר זה בהתאם להוראות התקנה אלה.
- מכשיר זה צריך להיות מותקן כראוי רק על ידי אדם שהוסמך לכך.
- מכשיר זה צריך להיות מחובר למעגל המשלב מתג בידוד המספק ניתוק מלא מספק הכוח.
- אי התקנה נכונה של המכשיר עלולה לבטל כל תביעות אחריות או חבות.
- מכשיר זה אינו נועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או שיכליות מופחתות, או עם היעדר ניסיון וידע, אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר על ידי האדם שאחראי לבטיחותם.
- אסור לילדים לשחק עם המכשיר. ניקיון ואחזקת המשתמש לא יבוצעו על ידי ילדים ללא השגחה.
- אם כבל האספקה פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים מוסמכים דומים על מנת למנוע סכנה.
- אזהרה: אם המשטח סדוק, יש להחליף את המכשיר כדי למנוע אפשרות של התחשמלות, עבור משטחי כיריים מזכוכית-קרמיקה או חומר דומה המגנים על חלקים חיים
- חפצים מתכתיים כגון סכינים, מזלגות, כפות ומכסים לא צריכים להיות ממוקמים על משטח הכיריים מכיוון שהם יכולים להתחמם
- אין להשתמש במכשיר לניקוי באדים.

- אל תשתמשו במנקה באדים כדי לנקות את הכיריים שלכם.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- אזהרה: סכנת שריפה: אין לאחסן פריטים על משטחי הבישול.
- יש לפקח על תהליך הבישול. יש לפקח על תהליך בישול קצר טווח באופן רציף.
- אזהרה: בישול ללא השגחה על כיריים עם שומן או שמן עלול להיות מסוכן ועלול לגרום לשריפה.
- לעולם אל תנסו לכבות שריפה עם מים, אלא החליפו את המכשיר ואז כסו את הלהבה למשל עם מכסה או שמיכת אש.

## תפעול ותחזוקה

### סכנת התחשמלות

- אין לבשל על כיריים שבורות או סדוקות. אם משטח הכיריים נשבר או נסדק, נתקו את המכשיר מרשת החשמל ופנו למוקד השירות.
- נתקו את המכשיר משקע החשמל בקיר לפני ניקוי או תחזוקה.
- אי ציות לעצה זו עלול לגרום להתחשמלות או למוות.

### סכנה בריאותית

- מכשיר זה עומד בתקני בטיחות אלקטרומגנטיים.
- עם זאת, אנשים עם קוצבי לב או שתלים חשמליים אחרים (כגון משאבות אינסולין) חייבים להתייעץ עם הרופא או יצרן השתלים שלהם לפני השימוש במכשיר זה כדי לוודא שהשתלים שלהם לא יושפעו מהשדה האלקטרומגנטי.
- אי ציות לעצה זו עלול לגרום למוות.

### סכנת משטח חם

- במהלך השימוש, חלקים נגישים של מכשיר זה מתחממים מאוד ועלולים לגרום לכוויות.
- אין לתת לגופכם, לבגדיכם או לכל פריט שאינו כלי בישול מתאים לבוא במגע עם זכוכית האינדוקציה עד שהמשטח מתקרר.
- הרחיקו ילדים.
- ידיות של סירים עשויות להיות חמות למגע. בדקו שידיות הסיר אינן תלויות מעל אזורי בישול אחרים שנמצאים דולקים. יש להרחיק ידיות מהישג ידם של ילדים.
- אי ביצוע עצה זו עלול לגרום לכוויות וקשקשים.

### מנעו סיכונים

- הלהב החד כתער של מגרד כיריים נחשף כאשר כיסוי הבטיחות שלו נשלף. יש להשתמש בזהירות רבה ולאחסן תמיד בבטחה והרחק מהישג ידם של ילדים.
- אי נקיטת משנה זהירות עלולה לגרום לפציעה או לחתכים.

### הוראות בטיחות חשובות

- לעולם אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת השימוש. הרתיחה עלולה לגרום לעשן ולזליגות שמנוניות שעלולות להתלקח.
- לעולם אל תשתמשו במכשיר שלכם כמשטח עבודה או אחסון.
- לעולם אל תשאירו חפצים או כלים על המכשיר.
- אין להניח או להשאיר חפצים הניתנים למגנטיזציה (כגון כרטיסי אשראי, כרטיסי זיכרון) או מכשירים אלקטרוניים (כגון מחשבים, נגני MP3) בקרבת המכשיר, מכיוון שהם עשויים להיות מושפעים מהשדה האלקטרומגנטי שלו.
- לעולם אל תשתמשו במכשיר שלכם לחימום או חימום החדר.
- לאחר השימוש, סובבו תמיד את אזורי הבישול ואת הכיריים כמתואר במדריך זה (כלומר, באמצעות פקדי המגע). אין להסתמך על תכונת זיהוי המחבתות כדי להפוך את אזורי הבישול בעת הסרת התבניות.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר או לשבת, לעמוד או לטפס עליו.
- אין לאחסן פריטים שמעניינים ילדים בארונות שמעל המכשיר. ילדים שטיפסו על הכיריים עלולים להיפצע קשה.
- אין להשאיר ילדים לבד או ללא השגחה באזור שבו המכשיר נמצא בשימוש.
- ילדים או אנשים עם מוגבלות המגבילה את יכולתם להשתמש במכשיר צריכים להיות מלווים באדם אחראי ומוסמך שינחה אותם בשימוש בו.
- אין לתקן או להחליף חלק כלשהו של המכשיר, אלא אם כן הומלץ במפורש במדריך. כל שאר השירות צריך להיעשות על ידי טכנאי מוסמך.
- אין להניח או להפיל חפצים כבדים על הכיריים.
- אין לעמוד על הכיריים.
- אין להשתמש במחבתות עם קצוות משוננים או לגרור מחבתות על פני משטח זכוכית אינדוקציה, מכיוון שהדבר עלול לשרוט את הזכוכית.
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי או בחומרי ניקוי קשים אחרים כדי לנקות את הכיריים שלכם, מכיוון שהם עלולים לשרוט את זכוכית האינדוקציה.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים ודומים כגון: -איזורי מטבח הצוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרים, חוות, על ידי לקוחות בבתי מלון, אכסניות וסביבות מסוג לינה וארוחת בוקר.
- אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.
- יש להקפיד להימנע ממגע בגופי חימום.
- ילדים מתחת לגיל 8 יורחקו אלא אם כן הם תחת השגחה רציפה.
- לאחר השימוש, כבו את הכיריים באמצעות בקרי החזית ואל תסמכו על מערכת זיהוי הסירים.

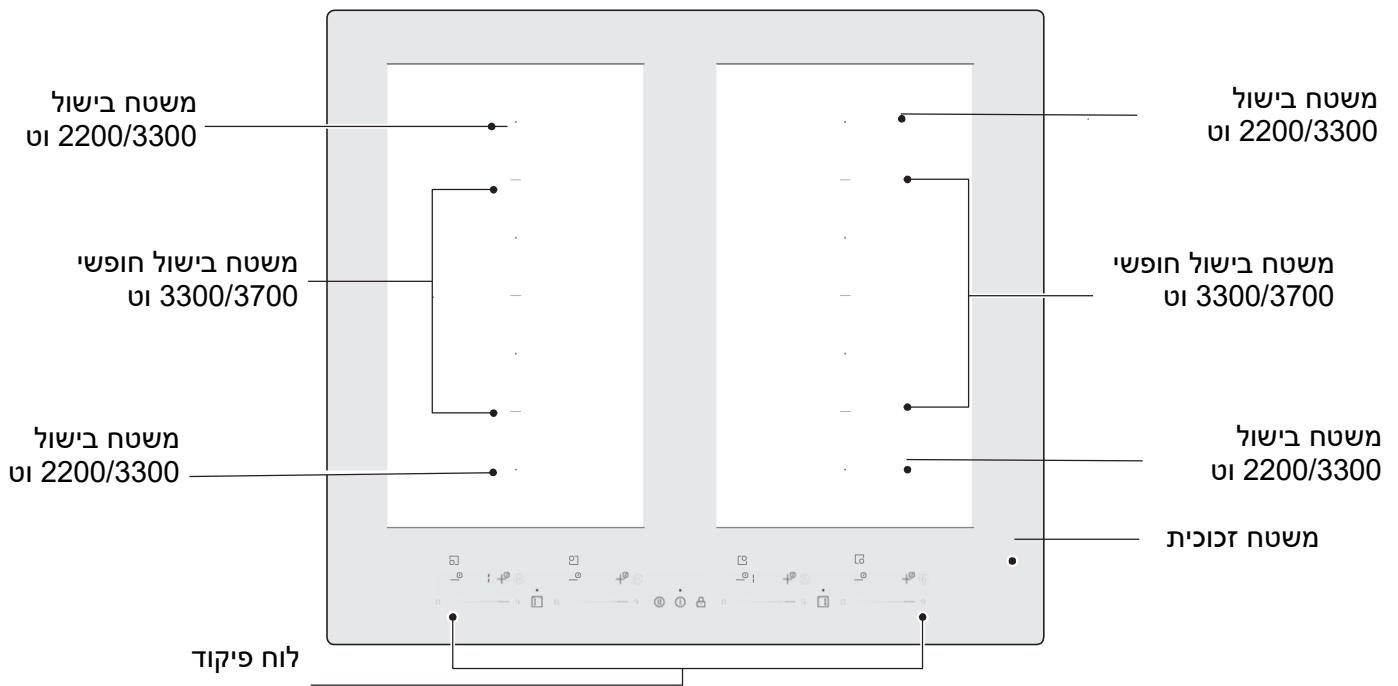
# מפרט טכני

MC-6F74A0H558/6747	דגם הכיריים
4 אזורי בישול	אזורי בישול
240V~ 50Hz or 60Hz-220	אספקת חשמל
7400 וואט	הספק חשמל
590X520X53	מידות המוצר במ"מ
560X480	מידות הגומחה

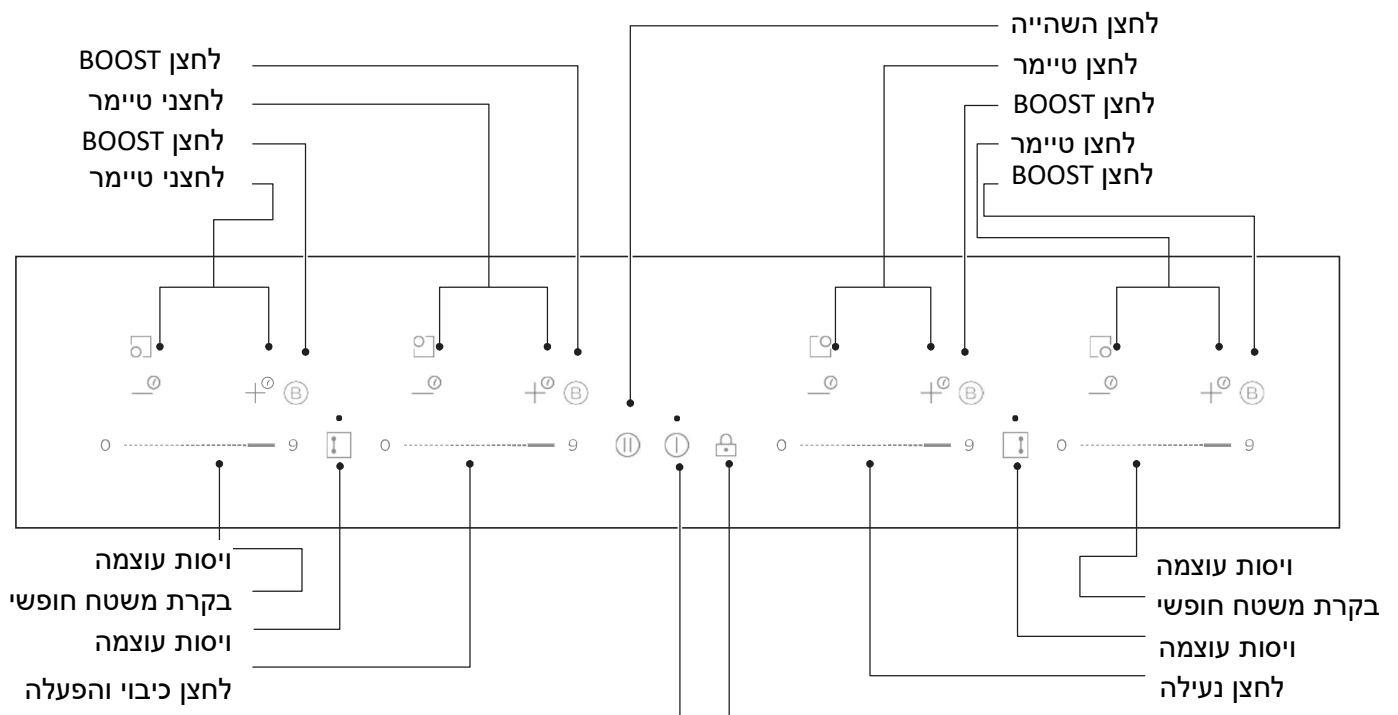
משקל ומידות משוערים. מכיוון שאנו שואפים ללא הרף לשפר את המוצרים שלנו, אנו עשויים לשנות מפרטים ועיצובים ללא הודעה מוקדמת.

# סקירה כללית של המוצר

## מבט מלמעלה



## לוח הפיקוד



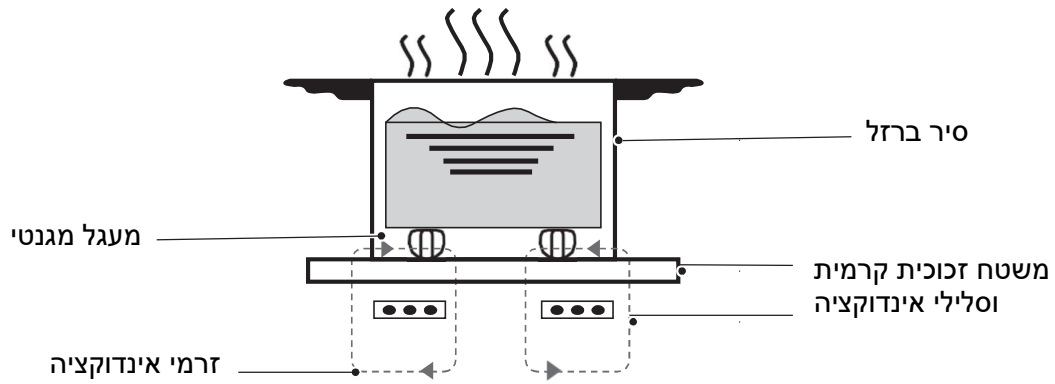
הערה

התמונות במדריך זה הן למטרת הסבר בלבד. בכל אי התאמה בין המוצר בפועל יקבע המוצר בפועל.



## אופן פעולת אינדוקציה

בישול אינדוקטיבי היא טכנולוגיית בישול בטוחה, מתקדמת, יעילה וחסכונית. עיקרון הפעולה מבוסס על תנודות אלקטרומגנטיות המייצרות חום ישירות בסיר, ולא בעקיפין באמצעות חימום משטח הזכוכית. הזכוכית מתחממת רק בגלל שהסיר מחמם אותה בסופו של דבר.



## לפני השימוש בכיריים אינדוקציה חדשות

- קרא מדריך זה, תוך שים לב מיוחד לסעיף 'אזהרות בטיחות'.
- הסירו כל סרט הדבקה שעדיין עשוי להיות על כיריים אינדוקציה.

# מדריך התחלה מהירה

⚠ היזהרו בעת הטיגון מכיוון שהשמן והשומן מתחממים מהר מאוד, במיוחד אם אתם משתמשים ב-Power Boost. בטמפרטורות גבוהות במיוחד שמן ושומן יתלקחו באופן ספונטני וזה מהווה סכנת שריפה רצינית.

## טיפים לבישול

- כאשר המזון מגיע לרתיחה, להפחית את עוצמת הבישול.
- שימוש במכסה לסיר יקצר את זמני הבישול ויחסוך אנרגיה על ידי שמירה על החום.
- צמצמו את כמות הנוזלים או השומן כדי לקצר את זמני הבישול.
- התחילו לבשל בעוצמה גבוהה והקטינו את העוצמה לאחר שהאוכל התחמם.

## רתיחה, בישול אורז

- הרתיחה מתרחשת מתחת לנקודת הרתיחה, בסביבות 85 מעלות צלזיוס, כאשר בועות רק עולות מדי פעם אל פני השטח של נוזל הבישול. זהו המפתח למרקים טעימים ותבשילים רכים מכיוון שהטעמים מתפתחים מבלי לבשל את האוכל יתר על המידה. כדאי גם לבשל רטבים על בסיס ביצים וקמח מתחת לנקודת הרתיחה.
- משימות מסוימות, כולל בישול אורז בשיטת הספיגה, עשויות לדרוש עוצמה גבוהה יותר מהעוצמה הנמוכה ביותר כדי להבטיח שהמזון מבושל כראוי בזמן המומלץ.

## סטייק צרוב

לבישול סטייקים עסיסיים וטעימים:

- א. העמידו את הבשר בטמפרטורת החדר כ-20 דקות לפני הבישול.
- ב. מחממים מחבת כבדה.
- ג. מברשים את שני צידי הסטייק בשמן. מזלפים כמות קטנה של שמן לתוך המחבת החמה ולאחר מכן מניחים את הבשר על המחבת החמה.
- ד. הופכים את הסטייק רק פעם אחת במהלך הבישול. זמן הבישול המדויק יהיה תלוי בעובי הסטייק וכמה מבושל אתה רוצה את זה. הזמנים עשויים לנוע בין 2 – 8 דקות לכל צד. לחצו על הסטייק כדי לאמוד עד כמה הוא מבושל – ככל שהוא מרגיש מוצק יותר, כך הוא יהיה "עשוי טוב" יותר.
- ה. השאירו את הסטייק לנוח על צלחת חמה במשך כמה דקות כדי לאפשר לו להירגע ולהיות רך לפני ההגשה.

## להקפצה

- א. בחרו ווק שטוח תואם אינדוקציה או מחבת גדולה.
- ב. הכינו את כל המרכיבים והציוד. ההקפצה צריכה להיות מהירה. אם מבשלים כמויות גדולות, מבשלים את האוכל בכמה קבוצות קטנות יותר.
- ג. מחממים את המחבת לזמן קצר ומוסיפים שתי כפות שמן.
- ד. מבשלים תחילה כל בשר, מניחים אותו בצד ושומרים על חום.
- ה. מקפיצים את הירקות. כאשר הם חמים אך עדיין פריכים, הופכים את אזור הבישול למצב נמוך יותר, מחזירים את הבשר למחבת ומוסיפים את הרטב.
- ו. ערבבו את המרכיבים בעדינות כדי לוודא שהם מחוממים.
- ז. מגישים מיד.

## איתור מאמרים קטנים

כאשר סיר לא מתאים מבחינת גודל או שאינו מגנטי (למשל אלומיניום), או פריט קטן אחר (למשל סכין, מזלג, מפתח) נשאר על הכיריים, הכיריים עוברות אוטומטית למצב המתנה תוך דקה אחת. המאוורר ימשיך לפעול למשך דקה נוספת.

## הגדרות חום בישול

ההגדרות שלהלן הן הנחיות בלבד. ההגדרה המדויקת תלויה במספר גורמים, כולל כלי הבישול שלכם והכמות שאתם מבשלים. התנסו בכיריים אינדוקציה כדי למצוא את ההגדרות המתאימות לכם ביותר.

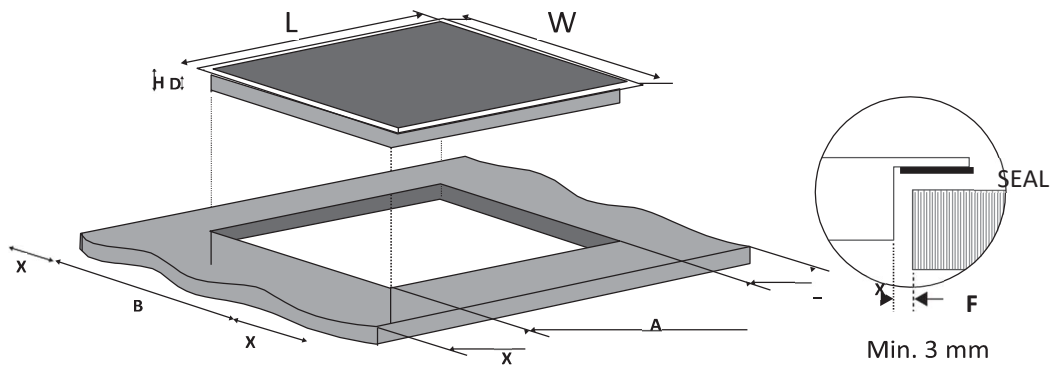
הגדרת חום	התאמה
2 - 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• חימום עדין לכמויות קטנות של מזון</li><li>• שוקולד נמס, חמאה ומזונות שנשרפים במהירות</li><li>• רתיחה עדינה</li><li>• התחממות איטית</li></ul>
4 - 3	<ul style="list-style-type: none"><li>• חימום מחדש</li><li>• בעבוע מהיר</li><li>• בישול אורז</li></ul>
6 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• פנקייק</li></ul>
8 - 7	<ul style="list-style-type: none"><li>• הקפצה</li><li>• בישול פסטה</li></ul>
ג/9	<ul style="list-style-type: none"><li>• מוקפצים</li><li>• צריבה</li><li>• הבאת מרק לרתיחה</li><li>• רתיחת מים</li></ul>

# התקנת מוצר

## בחירת מיקום התקנה

חתכו את משטח העבודה בהתאם לגדלים המוצגים בשרטוט. לצורך ההתקנה והשימוש יש לדאוג לרווח מינימלי של 5 ס"מ סביב הגומחה. יש לוודא שעובי משטח העבודה הוא לפחות 30 מ"מ. יש לבחור חומר משטח עבודה עמיד בחום ומבודד (עץ וחומר סיבי או היגרוסקופי דומה לא יישמשו כחומר משטח עבודה אלא אם כן הם ספוגים) כדי למנוע התחשמלות ועיוות גדול יותר הנגרם על ידי קרינת החום מהפלטה החשמלית. כפי שמוצג להלן:

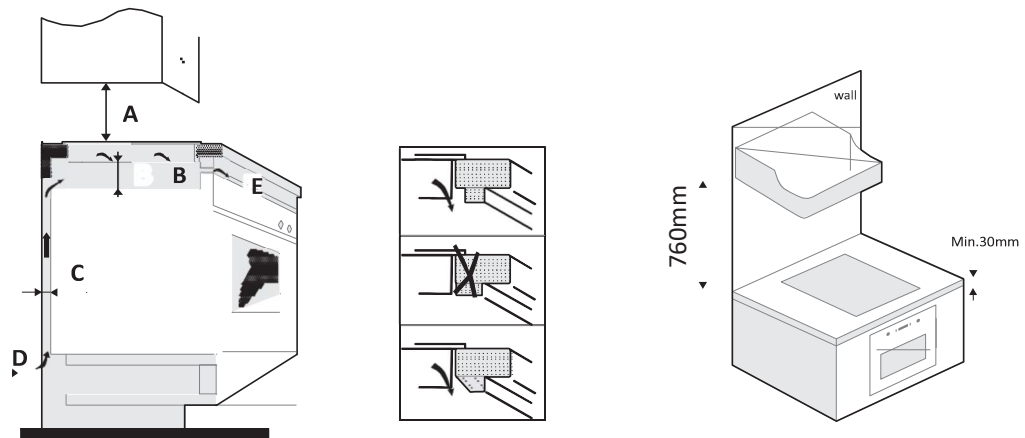
⚠ הערה: מרחק הבטיחות בין צידי הכיריים למשטחים הפנימיים של משטח העבודה צריך להיות לפחות 3 מ"מ.



(ממ) L	(מ"מ) W	(מ"מ) H	(ממ) D	(ממ) A	(ממ) B	(מ"מ) X	(ממ) F
590	520	53	49	1+560	1+480	50 מיני	3 מיני

בכל מקרה, ודאו שכיריים אינדוקציה מאווררות היטב ושכניסת האוויר ויציאת האוויר אינן חסומות. ודאו שכיריים אינדוקציה במצב עבודה טוב. כפי שמוצג להלן.

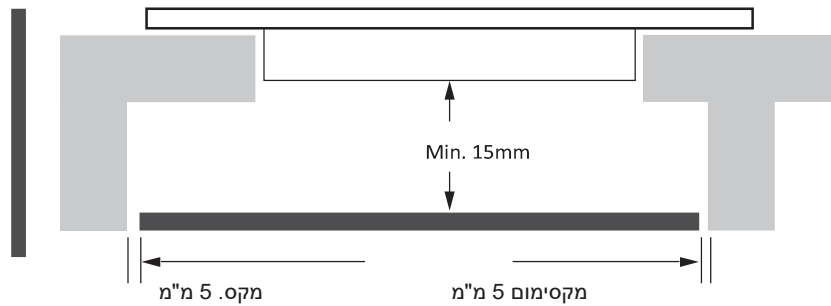
⚠ הערה: מרחק הבטיחות בין הכיריים לארון שמעל הכיריים צריך להיות לפחות 760 מ"מ.





(ממ) A	(ממ) B	(ממ) C	D	E
760 מיני	15 מיני	20 מיני	כניסת אוויר	יציאת אוויר 2 מ"מ

## אזהרה: הבטחת אוורור נאות

ודאו שכיריים אינדוקציה מאווררות היטב ושכניסת האוויר ויציאת האוויר אינן חסומות. על מנת למנוע מגע מקרי עם החלק התחתון המתחמם יתר על המידה של הכיריים, או התחשמלות בלתי צפויה במהלך העבודה, יש צורך לשים תוספת עץ, קבוע על ידי ברגים, במרחק מינימלי של 15 מ"מ מתחתית הכיריים. בצע את הדרישות שלהלן.



קיימים חורי אוורור מסביב לכיריים. עליכם לוודא שהחורים הללו אינם חסומים על ידי משטח העבודה כאשר אתם מכניסים את הכיריים למקומן. 

- שימו לב שהדבק שמחבר את חומר הפלסטיק או העץ לרהיטים, צריך לעמוד בפני טמפרטורה שלא תפחת מ-150 מעלות צלזיוס, כדי למנוע את שחרור החיפוי. 
- לכן הקיר האחורי, המשטחים הסמוכים והמקיפים אותו חייבים להיות מסוגלים לעמוד בטמפרטורה של 90 מעלות צלזיוס.

## לפני התקנת הכיריים, ודא כי

- משטח העבודה מרובע ומפולס, ואין אלמנטים מבניים המפריעים לדרישות הגומחה.
- משטח העבודה עשוי מחומר עמיד בחום ומבודד.
- אם הכיריים מותקנות מעל תנור, לתנור יש מאוורר קירור מובנה.
- ההתקנה תעמוד בכל דרישות הגודל ובתקנים ובתקנות החלים.
- מתג בידוד מתאים המספק ניתוק מלא מספק החשמל משולב בחיווט הקבוע, מותקן כדי לעמוד בחוקי החשמל המקומיים
- מתג הבידוד חייב להיות תיקני ולספק הפרדת מגע מרווח אוויר של 3 מ"מ בכל הקטבים (או בכל מוליכי [הפאזה] הפעילים, אם חוקי החשמל המקומיים מאפשרים וריאציה זו של הדרישות).
- מתג הבידוד יהיה נגיש בקלות ללקוח עם התקנת הכיריים.
- יש להתייעץ עם רשויות הבנייה המקומיות ועם חוקי העזר אם יש לכם ספק בנוגע להתקנה.
- אתם משתמשים בגימורים עמידים בחום וקלים לניקוי (כגון אריחי קרמיקה) עבור משטחי הקיר המקיפים את הכיריים.

## לאחר התקנת הכיריים, יש לוודא כי

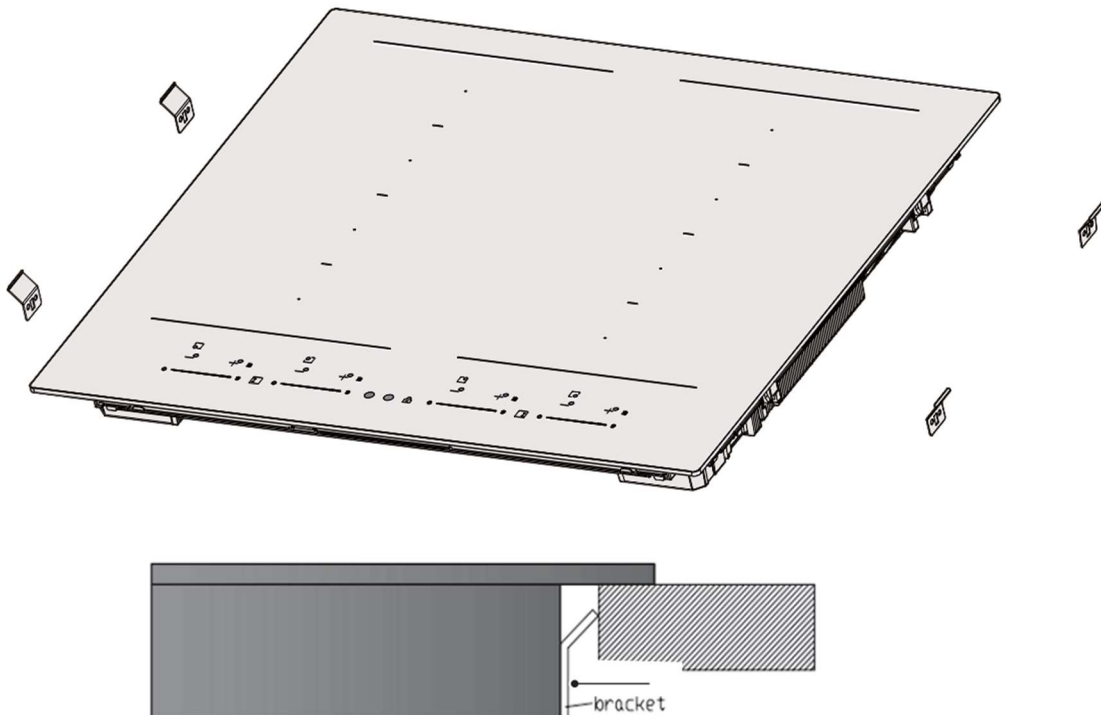
- כבל החשמל אינו נגיש דרך דלתות ארונות או מגירות.
- יש זרימה מספקת של אוויר מחוץ לארונות לבסיס הכיריים.
- אם הכיריים מותקנות מעל מגירה או חלל ארון, מותקן מחסום הגנה תרמית מתחת לבסיס הכיריים.
- מתג הבידוד נגיש בקלות ללקוח.

## לפני הנחת תפסני הקיבוע

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

## כיוון תפסני הקיבוע

הניחו את הכיריים על משטח העבודה על ידי הכנסת 4 תפסנים בתחתית הכיריים (ראה תמונה) לפני ההתקנה. התאם את מיקום התופסן כך שיתאים לעובי שונה של משטח העבודה



בשום פנים ואופן, הסוגרים אינם יכולים לגעת במשטחים הפנימיים של משטח העבודה לאחר ההתקנה (ראה תמונה). 

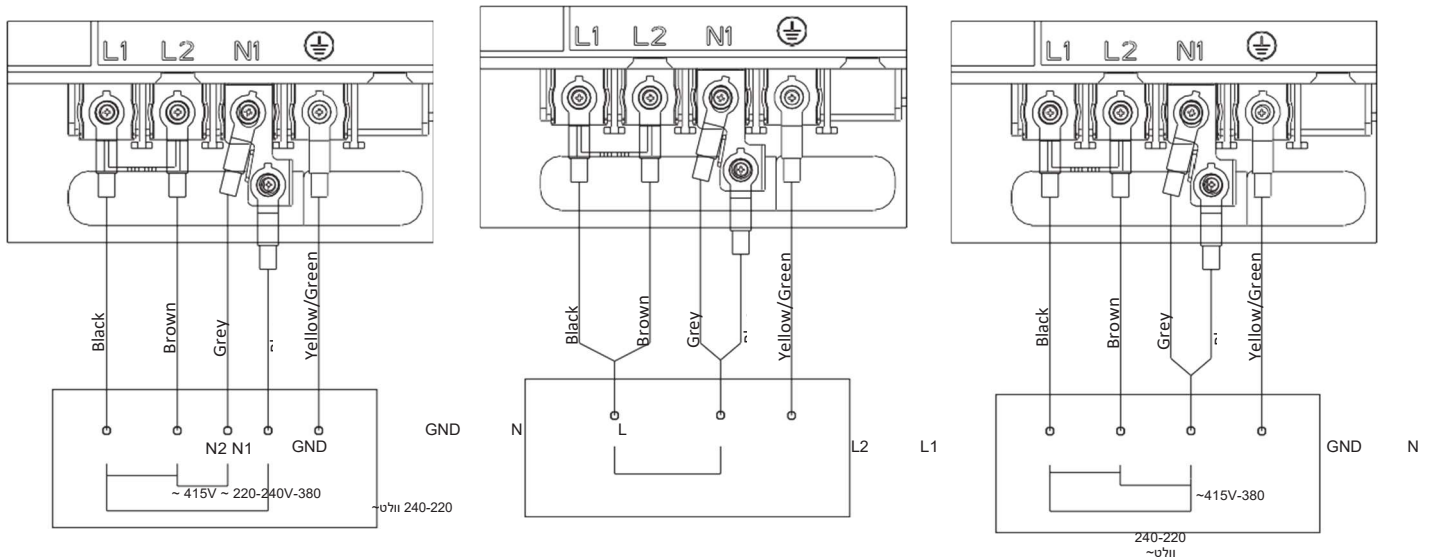
## אזהרות

- א. פלטת האינדוקציה חייבת להיות מותקנת על ידי אנשי צוות או טכנאים מוסמכים אנא לעולם אל תבצע את הפעולה בעצמך.
- ב. הכיריים לא יותקנו ישירות מעל מדיח כלים, מקרר, מקפיא, מכונת כביסה או מייבש כביסה, מכיוון שהלחות עלולה לפגוע באלקטרוניקה של הכיריים.
- ג. פלטת האינדוקציה תותקן כך שניתן יהיה להבטיח קרינת חום טובה יותר שתשפר את אמינותה.
- ד. הקיר ואזור החימום המושרה מעל משטח העבודה יהיו עמידים בחום.
- ה. כדי למנוע נזק, שכבת העץ והדבק חייבים להיות עמידים לחום.
- ו. אין להשתמש במכשיר לניקוי באדים

⚠ כיריים אלה חייבות להיות מחוברות לאספקת החשמל רק על ידי אדם מוסמך מתאים. לפני חיבור הכיריים לספק החשמל, בדקו כי:

- א. מערכת החשמל הביתית מתאימה לעוצמה הנדרשת על ידי הכיריים.
  - ב. המתח מתאים לערך המצוין בתווית הנתונים
  - ג. כבל אספקת החשמל יכול לעמוד בעומס שצוין בתווית הנתונים.
- כדי לחבר את הכיריים לספק החשמל, אין להשתמש במתאמים, או מפצלי חשמל, מכיוון שהם עלולים לגרום להתחממות יתר ולשריפה.
- אסור שכבל החשמל ייגע בחלקים חמים כלשהם ויש למקם אותו כך שהטמפרטורה שלו לא תעלה על  $75^{\circ}\text{C}$  בכל נקודה.

⚠ בדוק עם חשמלאי אם מערכת החשמל הביתית מתאימה ללא שינויים. כל שינוי חייב להיעשות רק על ידי חשמלאי מוסמך.



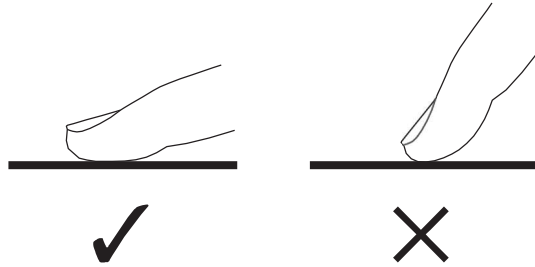
- אם הכבל ניזוק, החלפתו חייבת להתבצע על ידי נציג השירות המורשה עם כלים ייעודיים כדי למנוע תאונות.
- אם המכשיר מחובר ישירות לרשת החשמל, יש להתקין מפסק רב-קוטבי עם פתח מינימלי של 3 מ"מ בין מגעים.
- על המתקין לוודא כי בוצע חיבור חשמל נכון וכי הוא עומד בתקנות הבטיחות.
- אין לכופף או לדחוס את הכבל.
- יש לבדוק את הכבל באופן קבוע ולהחליפו על ידי טכנאים מורשים.

⚠ המשטח התחתון וכבל החשמל של הכיריים אינם נגישים לאחר ההתקנה.


# הוראות הפעלה

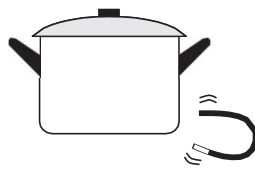
## לחצני מגע

- הלחצנים מגיבים למגע, כך שאין צורך להפעיל לחץ כלשהו.
- השתמש בכרית האצבע שלך, לא בקצה שלה.
- תשמע צפצוף בכל פעם שנרשם מגע.
- ודא שהלחצנים תמיד נקיים, יבשים, ושאינן חפץ (למשל כלי או מטלית) המכסה אותם. אפילו סרט דק של מים עשוי להפוך את הלחצנים לבלתי ניתנים להפעלה.



## בחירת הסיר המתאים

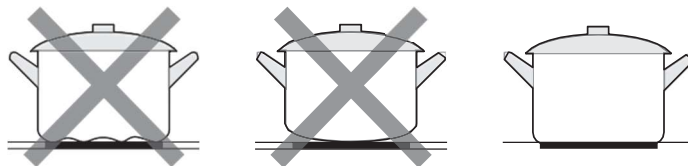
- השתמשו רק בכלי בישול עם בסיס המתאים לבישול אינדוקציה. 
- חפשו את סמל האינדוקציה על האריזה או בתחתית התבנית.
- תוכלו לבדוק אם כלי הבישול שלכם מתאימים על ידי ביצוע בדיקת מגנט.
- הזיזו מגנט לכיוון בסיס הסיר. אם הוא נמשך, המחבת מתאימה לאינדוקציה.
- אם אין לכם מגנט:
  - א. שימו קצת מים במחבת שאתם רוצים לבדוק.
  - ב. אם לא מהבהב בתצוגה והמים מתחממים, המחבת היא מתאים.
- כלי בישול העשויים מהחומרים הבאים אינם מתאימים: נירוסטה טהורה, אלומיניום או נחושת ללא בסיס מגנטי, זכוכית, עץ, פורצלן, קרמיקה וכלי חרס.



- בסיסי כלי בישול עם תכולת אלומיניום.
- אלה מפחיתים את האזור הפרומגנטי, שפירושו שפחות עוצמה נפלטת לכלי הבישול. כלי בישול זה עשוי שלא להיות מזהה באופן אוטומטי או לא ניתן לזהות אותו כלל, ולכן אינו מתאים.

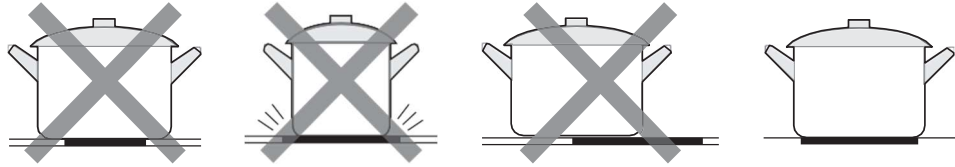


- אין להשתמש בכלי בישול עם קצוות משוננים או בסיס מעוקל.

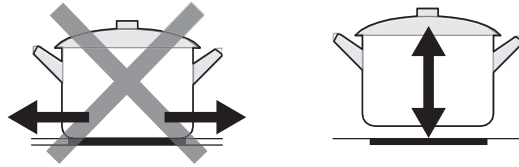




• ודאו שבסיס הסיר חלק, ונצמד לזכוכית ובגודל זהה לאזור הבישול. השתמש בסירים שקוטרם כגודל הגרפיקה של האזור שנבחר. בשימוש בסיר שקוטר גדול יותר, צריכת האנרגיה תהיה מקסימלית. אם אתה משתמש בסיר קטן יותר, היעילות יכולה להיות קטנה מהצפוי. סיר בקוטר של פחות מ 140 מ"מ יכול להיות לא מזהה על ידי הכיריים. מרכזו תמיד את ההסיר באזור הבישול.



• הרימו תמיד את הסירים מכיריים אינדוקציה – אל תגררו אותם על הכיריים, אחרת הם עלולים לשרוט את הזכוכית.



## גודל הסירים

אזורי הבישול מותאמים אוטומטית לקוטר ההסיר. עם זאת, החלק התחתון של הסיר חייב להיות מתאים למינימום של קוטר, על פי אזור הבישול. כדי לקבל את היעילות הטובה ביותר של הכיריים שלכם, אנא הניחו את הסיר במרכז אזור הבישול.

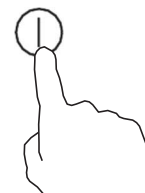
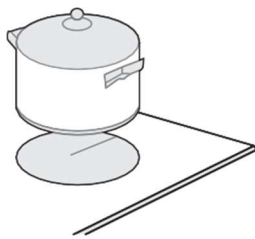
אזור בישול	קוטר הבסיס של כלי בישול אינדוקציה	
	מינימום (מ"מ)	מקסימום (מ"מ)
1,2,3,4	100	220
אינדוקציה גמישה	210	220x380

## אופן השימוש

### 1. התחילו לבשל

1. גע בלחצן ההפעלה/כיבוי. לאחר ההפעלה, הזמזם מצפצף פעם אחת, פקדי בחירת אזור החימום מראים " - ", המציין כי כיריים האינדוקציה נכנסו למצב המתנה.

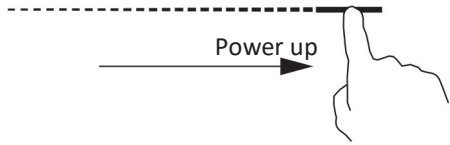
2. הניחו מחבת מתאימה על אזור הבישול בו תרצו להשתמש.  
 • מוודאים שתחתית המחבת ומשטח אזור הבישול נקיים ויבשים.



3. לכל מבער בכיריים יש ווסת עוצמה נפרד, לחצן BOOST ולחצני טיימר לקביעת זמן. כך שתוכלו לבשל בכל מבער בעוצמות ובזמנים שונים.

4. כווננו את הגדרת החום על-ידי נגיעה בווסת העוצמה

- אם לא תבחרו הגדרת חום תוך 20 שניות, כיריים האינדוקציה יכבו אוטומטית. ויהיה עליך להתחיל שוב בשלב 1.
- ניתן לשנות את הגדרת החום בכל עת במהלך הבישול



## אם התצוגה מהבהבת לסירוגין בסימן

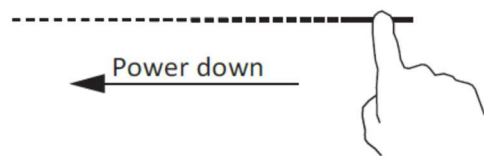
### משמעות הדבר היא:

- לא הנחת סיר על אזור הבישול הנכון או,
- הסיר שבו אתם משתמשים אינו מתאים לבישול אינדוקציה או,
- הסיר קטן מדי או לא ממורכז כראוי באזור הבישול.

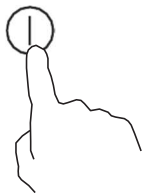
אין חימום אלא אם כן יש סיר מתאים באזור הבישול. התצוגה תיכבה אוטומטית לאחר דקה אם לא הונח עליה סיר מתאים

### סיימו לבשל

1. גע במחונן של המבער המתאים בקצה השמאלי, ודא שהתצוגה מציגה "0", לאחר 3 שניות אזור הבישול נכבה והתצוגה מציגה "-".



2. כבו את הכיריים לחלוטין באמצעות לחיצה על לחצן הכיבוי וההפעלה



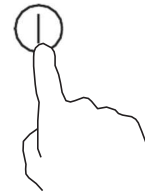
3. היזהרו ממשטחים חמים

H/h יראה באיזה אזור בישול חם לא לגעת. הוא ייעלם כאשר פני השטח יתקררו לטמפרטורה בטוחה. זה יכול לשמש גם כפונקציה חיסכון באנרגיה אם אתה רוצה לחמם סירים נוספים בזמן זה, או להשתמש כפלטה כי הוא עדיין חם.



### 3. שימוש בפונקציית Boost

1. הפעל את פונקציית ההגברה געו בלחצן כיבוי הפעלה, לאחר הפעלה הזמזם יצלצל פעם אחת, בקרי משטח החימום יציגו " \_ " ויציינו כי הכיריים נכנסו למצב המתנה.



2. לחצו על לחצן BOOST – B – והתצוגה באותו איזור תציג "Marquee" והעוצמה תהיה מקסימלית



#### ביטול פונקציית Boost

1. במצב BOOST, לחיצה על ווסת העוצמה יכול לסיים אותו. והעוצמה תחזור למצבה הקודם .

2. בסיום זמן פעולת BOOST, מצב זה יסתיים והכיריים יחזרו לעוצמה שלפני הפעלת BOOST. אם העוצמה היתה 0, העוצמה תחזור למצב 9.

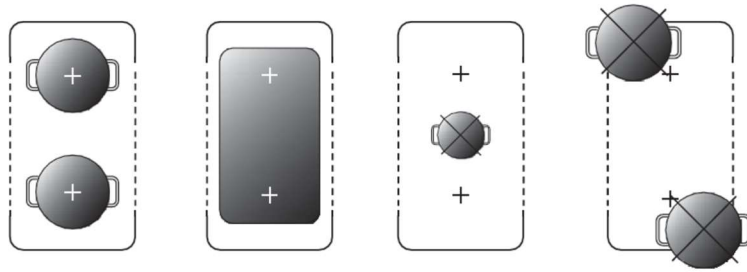


#### הערות

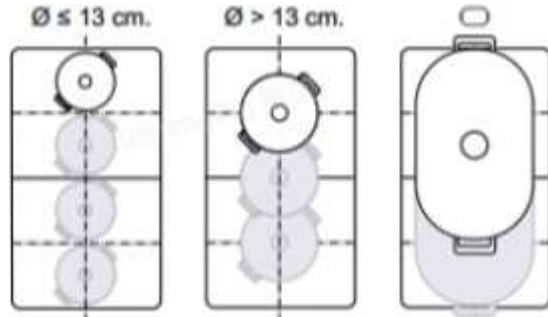
- הפונקציה יכולה לעבוד בכל אזורי הבישול.
- אזור הבישול חוזר למצבו המקורי לאחר 10 דקות.
- אזור הבישול הגמיש חוזר למצבו המקורי לאחר 5 דקות.
- כאשר פונקציית ההגברה של אזור הבישול הראשון מופעלת, הפעל את אזור הבישול השני, ואזור הבישול הראשון ישתנה אוטומטית לרמה 9. ולהיפך.
- אם הגדרת החום המקורית שווה ל-0, היא תחזור ל-9 בסיום ההגברה.

#### 4.אזור גמיש

- אזור זה יכול לשמש כאזור אחד או כשני אזורים נפרדים, בהתאם לצרכי הבישול בכל עת.
- אזור גמיש עשוי משני גופי אינדוקציה עצמאיים הניתנים לשליטה בנפרד. כאשר עובדים כאזור יחיד, החלק שאינו מכוסה על ידי כלי בישול מוחלף אוטומטית לאחר 8 שניות. אין להשתמש בסיר פגום על האזור הגמיש שבמרכזו.
- כדי לאפשר זיהוי סיר נכון ופיזור חום אחיד, יש למקם נכון את כלי הבישול:
- בחלק הקדמי או האחורי של האזור הגמיש כאשר כלי הבישול קטנים מ-21 ס"מ.
- בכל מקום עם כלי בישול גדולים יותר.



מקמו את כלי הבישול בהתאם לגודל:



### 5. נעילת הבקרים

- ניתן לנעול את הבקרים כדי למנוע שימוש לא מכוון (לדוגמה, ילדים שמדליקים בטעות את אזורי הבישול).
- כאשר הבקרים נעולים, כל הלחצנים למעט לחצן ההפעלה/כיבוי אינם זמינים.

כדי לנעול את הבקרים	
בתצוגה יופיע "Lo"	גע בפקד הנעילה
כדי לבטל את נעילת הבקרים	
געו נגיעה ממושכת בפקד הנעילה למשך זמן מה.	

⚠ כאשר הכיריים במצב נעילה, כל הפקדים מושבתים למעט ההפעלה/כיבוי, Ⓛ אתה תמיד יכול להפעיל את כיריים האינדוקציה של עם לחצן ההפעלה/כיבוי במקרה חירום, אך עליך לשחרר את נעילת הכיריים תחילה בפעולה הבאה.

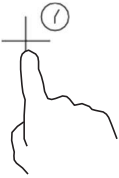
### 6. בקרת טיימר

- לכל אזור בישול יש לחצני כיוון זמן עצמאיים.
- הקש על המקש לזמן קצר כדי להגדיל או להקטין את הזמן בדקה אחת, ולחץ על המקש במשך זמן רב כדי להגדיל או להגדיל ב-10 דקות.
- במצב flex, מקשי הזמן של הכיריים ב-flex יכולים להפעיל את הזמן של אזור ה-flex.
- במצב אזור גמיש, אם התזמון קיים, כיבוי פונקציית אזור הפלקס, ישאיר את הזמן על הכיריים הקדמיות.
- היכנס למצב גמיש, והגדרת הזמן תבוטל כברירת מחדל.
- הזמן המרבי הניתן להגדרה הוא 8:00.
- זמן ההגדרה המרבי של העוצמה הנוכחית היא זמן ברירת המחדל. לקבלת פרטים, עיין בזמני העבודה המוגדרים כברירת מחדל.
- לאחר הזנת התזמון, התצוגה תציג רק את זמן התזמון הנוכחי, לחץ על פס המחווון כדי להציג את הרמה הנוכחית והחלק את פס המחווון כדי להתאים את הרמה.

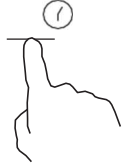
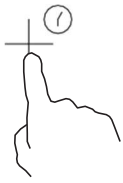
1. כאשר הזמן מכוון ל-0, התצוגה תיעלם לאחר 3 שניות אם לא המשכתם את הפעולה.



2. להגדלת הזמן אפשר ללחוץ לחיצה קצרה או לחיצה ארוכה, שתי האפשרויות קיימות



4. באותו זמן, לחצו במשך שנייה אחת על לחצני המינוס או הפלוס כדי לבטל את הזמן..



3. להפחתת הזמן תוכלו ללחוץ לחיצה קצרה או לחיצה ארוכה, שתי האפשרויות קיימות



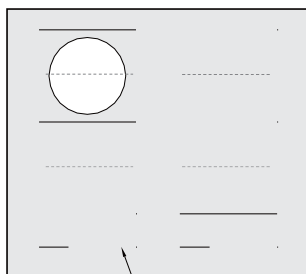
## 7. הפסקה

1. כאשר אזורי הבישול פועלים, גע בפקד "||", כל התצוגות יציגו "||" ו"ו" וחימום ברמה 2. ברגע זה רק "לחצן נעילה" "||" ניתן להפעיל שליטה.
2. גע שוב ב-"||", התצוגות מציגות את ההגדרה המקורית, ואזורי הבישול ממשיכים להתחמם.

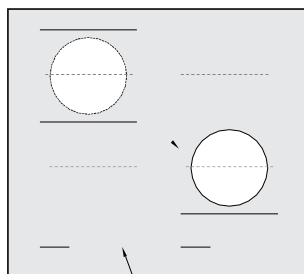


## 8. העברת סיר

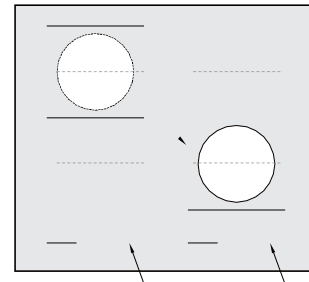
- פונקציית pan transfer (העברת סיר) מושבתת כברירת מחדל וניתן להפעיל או להשבית אותה על-ידי הפעולות הבאות, במצב של כיבוי, לחץ לחיצה ארוכה על מקש ההפעלה כדי להפעיל את הכיריים, לחיצה ארוכה של 10 שניות תופעל פונקציית LF אם התצוגה הדיגיטלית מופעלת וקיים LF, המשמעות היא פונקציית העברת סיר מופעלת אם LF לא מופיע, אז הפונקציה אינה מופעלת.
- א. פונקציית העברת הסיר אינה מופעלת כברירת מחדל כאשר הכיריים במצב BOOST.
  - ב. לאחר אישור ההעברה, יועברו גם הזמן והעוצמה.



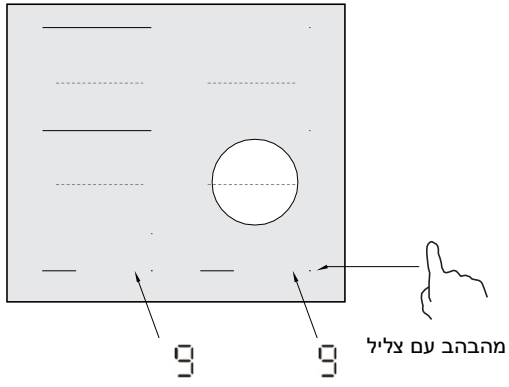
הפעל מבער LR. מבער אחורי פועל ברמה 9



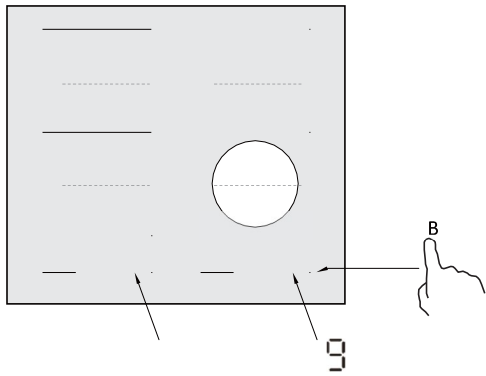
כאשר העוצמה יציבה. העבירו את סיר ממבער אחורי לקדמי



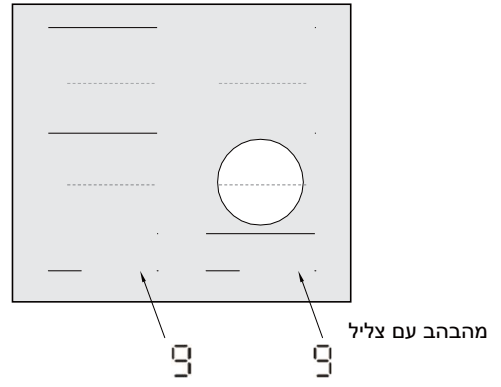
מבער קדמי יבהב את העוצמה של המבער האחורי



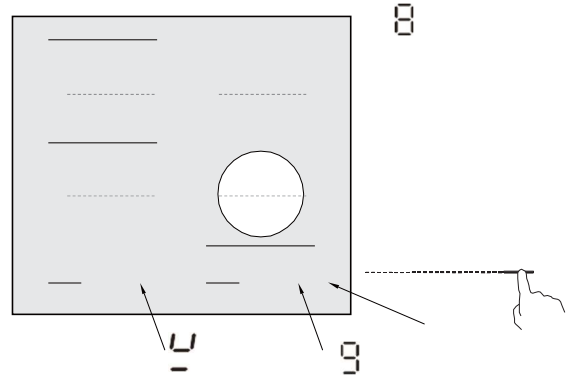
לחץ על מקש BOOST של המבער  
המהבהב כדי לאשר את ההעברה



מבער קדמי ימני מחמם בעוצמה של מבער אחורי



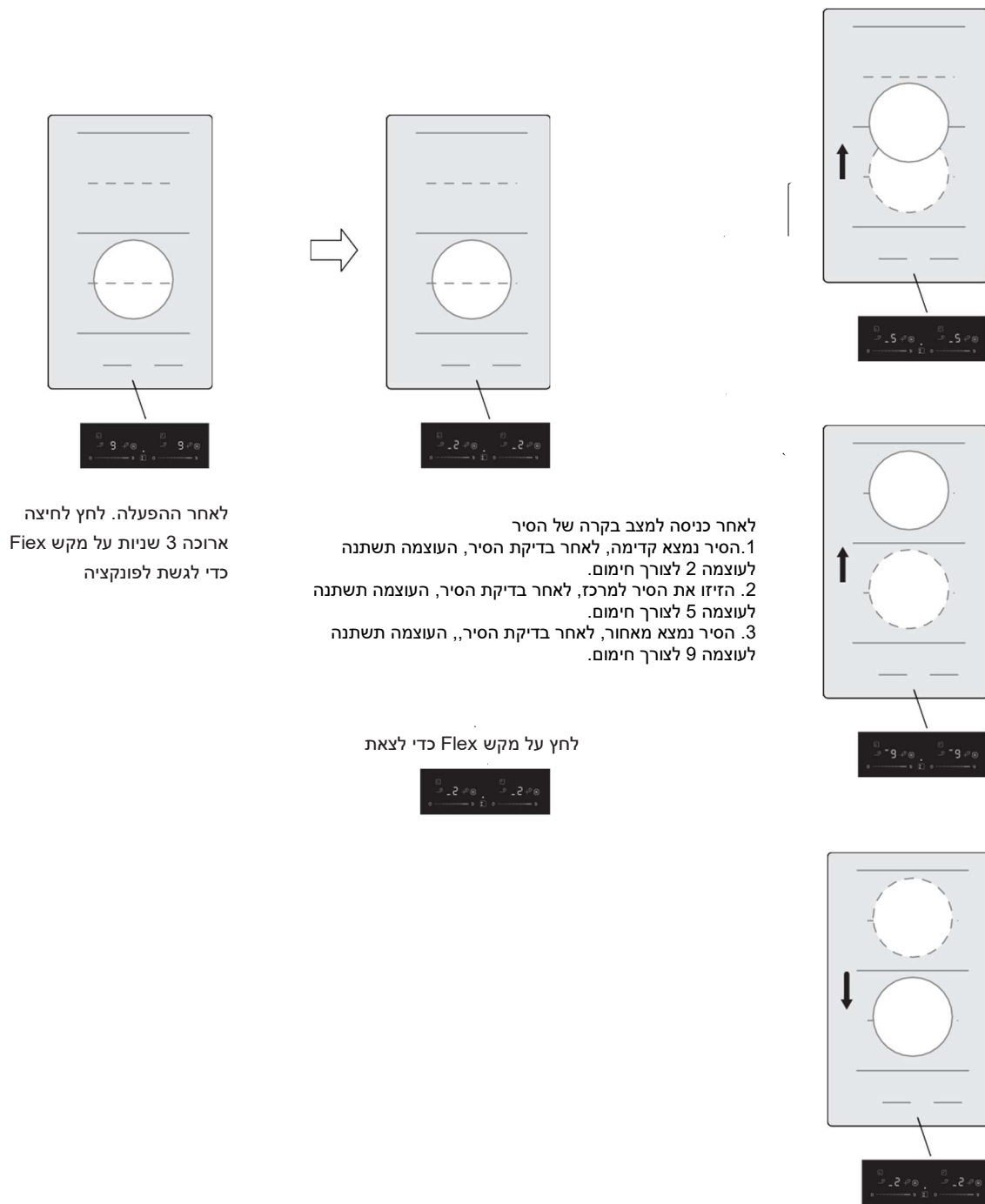
א. לא נראה סיר לאחר 6 שניות  
ב. 10 שניות לאחר מכן, הצליל והבהוב יכבו



לחץ על לחצן העוצמה של מבער קדמי ימני כדי  
לבטל את העברה ואת העתקת העוצמה

## 9. אופן בדיקת התאמת הסיר

על פי המיקומים השונים, משתנה העוצמה באופן אוטומטי. ישנן שלוש רמות עוצמה, 2-5-9 בהתאמה, ומיקום הסיר הוא מלפנים, מרכז ואחורי.



## 9. זמני עבודה המוגדרים כברירת מחדל

כיבוי אוטומטי הוא פונקציית הגנה בטיחותית עבור כיריים אינדוקציה. הם יכבו אוטומטית אם אי פעם תשכחו לכבות אותם. זמני העבודה המוגדרים כברירת מחדל עבור רמות צריכת חשמל שונות מוצגים בטבלה הבאה:

השהייה	9	8	7	6	5	4	3	2	1	עוצמה
8	1.5	2	2	4	4	6	6	8	8	זמן עבודה ברירת המחדל (שעות)

כאשר מסירים את הסיר, כיריים אינדוקציה יכולות להפסיק להתחמם באופן מיידי והכיריים נכבות אוטומטית לאחר דקה.

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

# ניקיון ותחזוקה

חשוב!	איך?	מה?
<ul style="list-style-type: none"> <li>• כאשר החשמל לכיריים מנותק, לא יהיה חיווי 'משטח חם' אך אזור הבישול עדיין עשוי להיות חם! נקטו משנה זהירות.</li> <li>• חומרי ניקוי קשים/שוחקים וכריות ניקוי קשות, עלולים לשרוט את הזכוכית. קראו תמיד את התווית כדי לבדוק אם חומר הניקוי או כריות הניקוי שלכם מתאימים.</li> <li>• לעולם אל תשאירו שאריות של חומרי ניקוי על הכיריים: הזכוכית עלולה להיות מוכתמת.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. כבו את הכיריים ונתקו מהחשמל</li> <li>2. מרחו חומר ניקוי לכיריים כשהזכוכית עדיין חמה (אך לא רותחת!)</li> <li>3. יש לשטוף ולנגב לייבוש במטלית נקייה או במגבת נייר.</li> </ol> <p>הפעילו מחדש את החשמל לכיריים.</p>	<p>לכלוך יומיומי על הזכוכית (טביעות אצבע, סימנים, כתמים שהותיר מזון או זליגות לא מסוכרות על הזכוכית).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• הסירו כתמים שהותירו סוכרים נמסים ומזון ממותק או זליגות בהקדם האפשרי. אם משאירים אותם להתקרר על הזכוכית, יהיה קשה עד בילתי אפשרי להסירם ואפילו לגרום נזק לצמיתות משטח הזכוכית.</li> <li>• סכנת חתך: כאשר כיסוי הבטיחות נשלף, הלהב במגרד חד כתער. יש להשתמש בזהירות רבה ולאחסן תמיד בבטחה והרחק מהישג ידם של ילדים.</li> </ul>	<p>הסירו אותם מיד עם פרוסת דג, סכין גירוד של צבעים או סכין גילוח המתאימה לכיריים מזכוכית קרמית, אך היזהרו ממשטחי אזור בישול חם:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. נתקו את הכיריים משקע החשמל.</li> <li>2. החזיקו את הלהב או הכלי בזווית של 30 מעלות וגרדו את הלכלוך באיזור קר בכיריים.</li> <li>3. נקו את הלכלוך או הגלישה עם מטלית מטבח או מגבת נייר.</li> <li>4. בצע את שלבים 2 עד 4 עבור 'לכלוך יומיומי על זכוכית' לעיל.</li> </ol>	<p>רתיחות שגלשו, מזון שנמס ושאריות מסוכרות על הזכוכית</p>
<p>הכיריים עשויות לצפצף ולכבות את עצמן, ופקדי המגע עשויים שלא לתפקד כל עוד יש עליהם נזלים. הקפידו לנגב את אזור בקרת המגע לייבש לפני שתפעילו מחדש את הכיריים.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. כבו את הכיריים ונתקו אותם מהחשמל</li> <li>2. ספגו את הנוזל עם מטלית</li> <li>3. נגבו את אזור בקרת המגע בספוג או מטלית לחים ונקיים.</li> <li>4. נגבו את האזור לייבוש מלא. עם מגבת נייר.</li> </ol> <p>הפעילו מחדש את החשמל לכיריים.</p>	<p>זליגת מזון על פקדי המגע.</p>



# פתרון בעיות

תפעול המכשיר עלול להוביל לטעויות ותקלות. הטבלאות הבאות מכילות סיבות אפשריות והערות לפתרון הודעת שגיאה או תקלה. מומלץ לקרוא בעיון את הטבלאות שלהלן על מנת לחסוך זמן וכסף שעלולים לעלות עבור פנייה למוקד השירות.

מה לעשות	סיבות אפשריות	בעיה
ודא שכיריים האינדוקציה מחוברות לחשמל ושהן מופעלות. בדקו אם יש הפסקת חשמל בבית או באזור. אם בדקת הכל והבעיה נמשכת, התקשר לטכנאי מוסמך.	אין חיבור לחשמל	לא ניתן להפעיל את כיריים האינדוקציה.
בטל את נעילת הפקדים. ראו סעיף מתאים במדריך זה	הפקדים נעולים.	פקדי המגע אינם מגיבים.
ודא שאזור בקרת המגע יבש והשתמש בכרית האצבע בעת נגיעה בפקדים.	ייתכן שיש שכבה קלה של מים מעל הפקדים או שאתה משתמש בקצה האצבע שלך בעת נגיעה בפקדים.	פקדי המגע הם קשים להפעלה.
השתמשו בכלי בישול עם בסיסים שטוחים וחלקים. ראו 'בחירת כלי הבישול המתאימים'. ראו 'טיפול וניקוי'.	כלי בישול בעלי קצוות גסים. בוצע שימוש בחומרי ניקוי לא מתאימים וכריות ניקוי קשות	הזכוכית נשרטת.
זה נורמלי עבור כלי בישול ואינו מצביע על תקלה.	זה יכול להיגרם על ידי בניית כלי הבישול שלך (שכבות של מתכות שונות רוטטות באופן שונה).	חלק מהמחבתות משמיעות רעשי פצפוצ או לחיצה.
זה נורמלי, אבל הרעש אמור להירגע או להיעלם לחלוטין כאשר אתה מקטין את עוצמת החום.	זה נגרם על ידי הטכנולוגיה של בישול אינדוקציה.	כיריים האינדוקציה משמיעות רעש זמזום נמוך כאשר משתמשים בהן בעוצמת חום גבוהה.
זה נורמלי ולא צריך שום פעולה. אין לכבות את החשמל לכיריים אינדוקציה בקיר בזמן שהמאורר פועל.	מאורר קירור מובנה בכיריים אינדוקציה מופעל כדי למנוע התחממות יתר של האלקטרוניקה. הוא עשוי להמשיך לפעול גם לאחר שכיביתם את כיריים האינדוקציה שלכם.	רעש מאורר המגיע מכיריים אינדוקציה.
השתמשו בכלי בישול המתאימים לבישול אינדוקציה. ראו סעיף 'בחירת כלי הבישול המתאימים'. מרכזו את הסיר וודאו שבסיסו תואם את גודל אזור הבישול.	כיריים אינדוקציה אינן יכולות לזהות את הסיר מכיוון שהוא לא מתאים לבישול אינדוקציה. כיריים אינדוקציה לא יכולות לזהות את הססיר מכיוון שהוא קטן מדי לאזור הבישול או לא ממורכז בה כראוי.	הסירים אינם מתחממים וסימן U מופיע בתצוגה
רשמו לעצמכם את אותיות השגיאה ומספרים, העבירו את החשמל לכיריים האינדוקציה שבקיר וצרו קשר עם טכנאי מוסמך.	תקלה טכנית.	כיריים אינדוקציה או אזור בישול הפכו את עצמם באופן בלתי צפוי, צליל נשמע וקוד שגיאה מוצג (בדרך כלל לסירוגין עם ספרה אחת או שתיים בתצוגת טיימר הבישול).

## תצוגת תקלות

כיריים אינדוקציה מצוידות בפונקציית אבחון עצמי. בבדיקה זו הטכנאי מסוגל לבדוק את תפקודם של מספר רכיבים מבלי לפרק את הכיריים ממשטח העבודה.


(א) פתרון בעיות

בעיה	סיבות אפשריות	מה לעשות!
E1, E2, E7	כשל בחיישן טמפרטורה.	• אנא צרו קשר עם הספק.
E3, E4	כשל של חיישן טמפרטורה IGBT.	• אנא צרו קשר עם הספק.
EU	כשל בחיבור בין לוח התצוגה ללוח הראשי או כשל במגע תקשורת IC	• אנא צרו קשר עם הספק.
EH/EL	אספקת חשמל לא תקינה	• בדוק אם אספקת החשמל תקינה • הפעילו לאחר חידוש תקין של אספקת החשמל.
C1	טמפרטורת חיישן הטמפרטורה של משטח הזכוכית הקרמית גבוה.	• יש להפעיל מחדש לאחר שכיריים האינדוקציה מתקררות.
C2	טמפרטורת חיישן הטמפרטורה של IGBT גבוה.	• יש להפעיל מחדש לאחר שכיריים האינדוקציה מתקררות.
F5, F6	בעיה במאורר קירור	• אנא צרו קשר עם הספק.
EF	שני מקשים או יותר לחוצים במשך זמן רב.	• נדרש לנקות היטב את איזור לחצני הפיקוד

תקלות	הבעיה	פתרון א'	פתרון ב'
נורית ה-LED אינה נדלקת כאשר היחידה מחוברת.	לא סופק חשמל.	בדוק אם התקע מאובטח היטב בשקע ושקע זה פועל.	
	כשל בחיבור כרטיס הכוח לכרטיס התצוגה.	בדוק את החיבור.	
	כרטיס הכוח לא תקין	החליפו את כרטיס הכוח	
	לוח התצוגה פגום.	החלף את לוח התצוגה.	
לחצנים מסוימים אינם פועלים, או שתצוגת ה-LED אינה תקינה.	לוח התצוגה פגום.	החלף את לוח התצוגה.	
תצוגת הבישול נדלקת, אך החימום אינו מתחיל.	טמפרטורה גבוהה של הכיריים.	טמפרטורת הסביבה עשויה להיות גבוהה מדי. כניסת האוויר או פתחי האוורור עשויים חסומים	
	משהו לא בסדר עם המאוורר.	בדוק אם המאוורר פועל בצורה חלקה; אם לא, החלף את המאוורר.	
	כרטיס הכוח ניזוק.	החלף את כרטיס הכוח.	
החימום מפסיק פתאום במהלך הפעולה והתצוגה מהבהבת "U".	סיר לא מתאים	השתמש בסיר המתאים (עיין במדריך ההוראות).	מעגל זיהוי הסיר פגום, החלף את כרטיס הכח
	קוטר הסיר קטן מדי.		
	הכיריים התחממו יתר על המידה;	הכיריים חמות יתר על המידה. המתינו עד שהטמפרטורה תחזור לקדמותה. לחץ על כפתור "הפעלה/כיבוי" כדי להפעיל מחדש את היחידה.	
אזורי חימום של אותו צד ( כגון האזור הראשון והשני ) יציגו "U".	כשל בחיבור בין כרטיס הכוח לכרטיס התצוגה	בדוק את החיבור.	
	לוח התצוגה של חלק התקשורת פגום.	החלף את לוח התצוגה.	
	הלוח הראשי ניזוק.	החלף את הלוח הראשי	
מנוע מאוורר נשמע לא תקין.	מנוע המאוורר ניזוק.	החלף את המאוורר.	

האמור לעיל הוא שיקול דעת ובדיקה של כשלים נפוצים. אנא אל תפרקו את היחידה בעצמכם כדי למנוע סכנות ונזקים לכיריים האינדוקציה.

# סימני מסחר, זכויות יוצרים והצהרה משפטית

 הלוגו, סימני המילים, השם המסחרי, העיצוב המסחרי וכל גרסאותיו הם נכסים יקרי ערך של קבוצת מידאה ו/או שותפיה ("מידאה"), אשר מידאה היא הבעלים של סימני מסחר, זכויות יוצרים וזכויות קניין רוחני אחרות, וכל מוניטין הנגזר משימוש בכל חלק מסימן המסחר של מידאה. שימוש בסימן מסחרי של מידאה למטרות מסחריות ללא הסכמה מראש ובכתב של מידאה עלול להוות הפרה של סימן מסחרי או תחרות בלתי הוגנת תוך הפרה של החוקים הרלוונטיים.

מדריך זה נוצר על ידי מידאה ומידאה שומרת לעצמה את כל זכויות היוצרים בו. אף ישות או אדם אינם רשאים להשתמש, לשכפל, לשנות, להפיץ באופן מלא או חלקי מדריך זה, או לאגד או למכור עם מוצרים אחרים ללא הסכמה מראש ובכתב של מידאה.

כל הפונקציות וההוראות המתוארות היו מעודכנות בזמן הדפסת מדריך זה. עם זאת, המוצר בפועל עשוי להשתנות עקב פונקציות ועיצובים משופרים.

# סילוק ומיחזור

## הוראות חשובות לסביבה

ציות להנחיית WEEE וסילוק מוצר הבזבז:

מוצר זה תואם להנחיית WEEE של האיחוד האירופי (EU/19/2012). מוצר זה נושא סמל סיווג לסילוק ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).



סמל זה מציין כי מוצר זה לא יושלך עם פסולת ביתית אחרת בסוף חיי השירות שלו. יש להחזיר מכשיר משומש לנקודת איסוף לצורך מיחזור מכשירים אלקטרוניים חשמליים. כדי למצוא מערכות איסוף אלה, אנא פנה לרשויות המקומיות או לקמעונאי שבו נרכש המוצר. כל משק בית ממלא תפקיד חשוב בשחזור ומיחזור של מכשירי חשמל ישנים.

השלכה נאותה של מכשיר משומש מסייעת במניעת השלכות שליליות אפשריות על הסביבה ובריאות האדם.

## ציות להנחיית RoHS

המוצר שרכשת תואם להנחיית RoHS של האיחוד האירופי (EU/65/2011). הוא אינו מכיל חומרים מזיקים ואסורים המפורטים בדירקטיבה.

## מידע על האריזה



חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים הניתנים למחזור בהתאם לתקנות איכות הסביבה הלאומיות שלנו. אין להשליך את חומרי האריזה יחד עם פסולת ביתית או אחרת. קחו אותם לנקודות איסוף חומרי האריזה שנקבעו על ידי הרשויות המקומיות.