



INDUCTION HOB

USER MANUAL

MC-IF3518G4S-A(6558)

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

| | |
|--|----|
| THANK YOU LETTER | 01 |
| SAFETY INSTRUCTIONS | 02 |
| SPECIFICATIONS | 07 |
| PRODUCT OVERVIEW | 08 |
| QUICK START GUIDE | 10 |
| PRODUCT INSTALLATION | 12 |
| OPERATION INSTRUCTIONS | 16 |
| CLEANING AND MAINTENANCE | 23 |
| TROUBLESHOOTING | 24 |
| TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT | 27 |
| DISPOSAL AND RECYCLING | 28 |
| DATA PROTECTION NOTICE | 29 |

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

EN

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 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.

EN

Operation and Maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

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

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not 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.
- 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.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

EN

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.

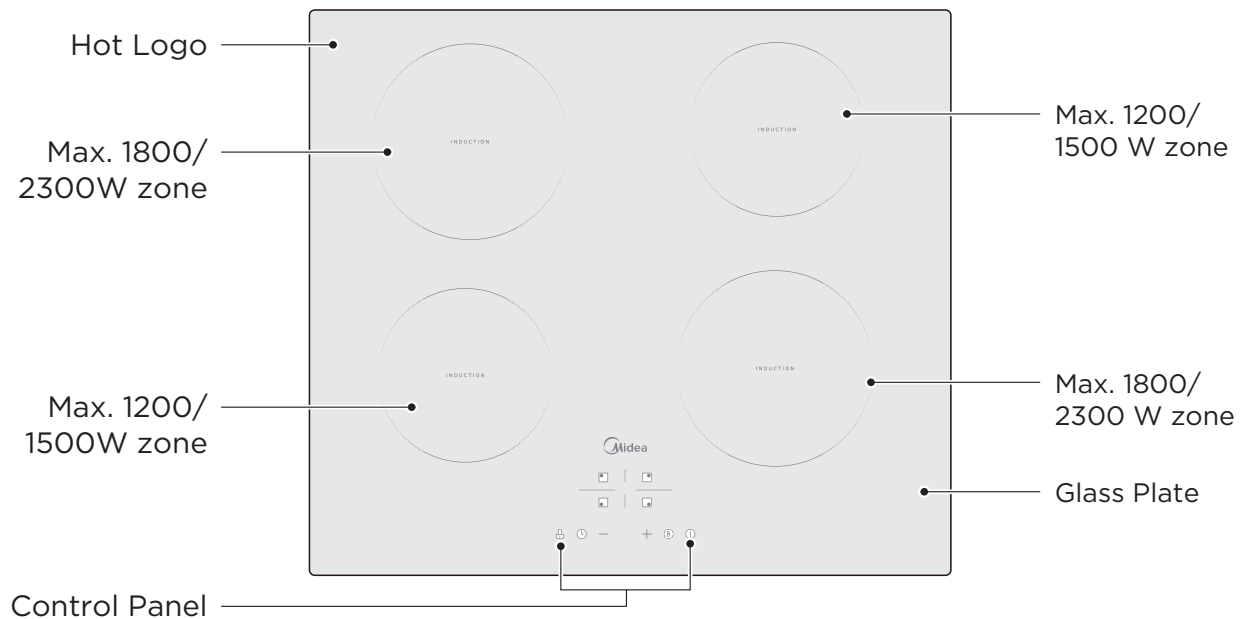
SPECIFICATIONS

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| Cooking Hob | MC-IF3518G4S-A(6558) |
| Cooking Zones | 4 Zones |
| Supply Voltage | 220-240V~ 50Hz or 60Hz |
| Installed Electric Power | 3500W |
| Product Size D×W×H(mm) | 590X520X60 |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560X490 |

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

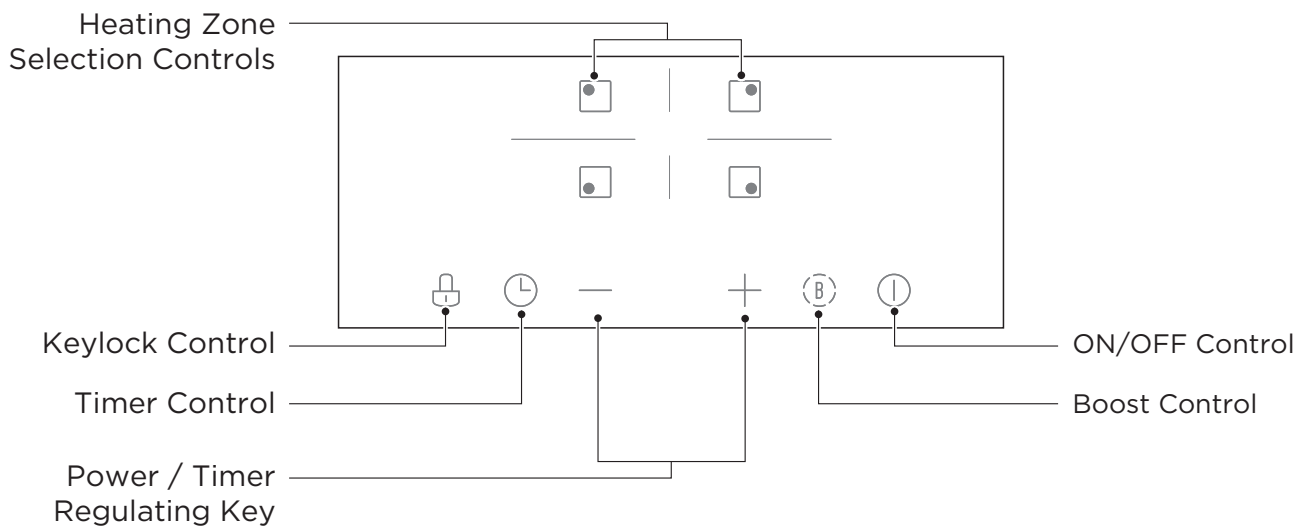
PRODUCT OVERVIEW

Top View



EN

Control Panel

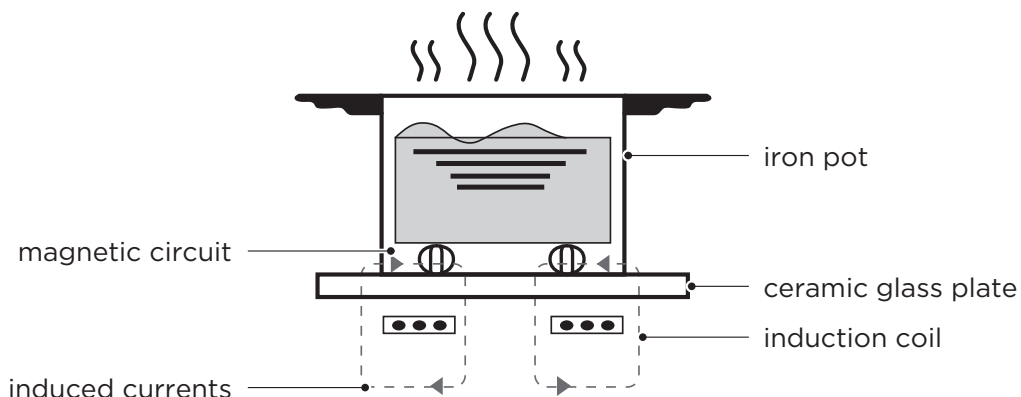


NOTE

- Hot logo: Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the hot surface until the surface is cool.
- All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

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.



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.

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For Stir-frying

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

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

| Heat setting | Suitability |
|--------------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• pancakes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water |

EN

During heating, the most maximum power level of each cooking zone depends on the amount you are cooking, as described below:

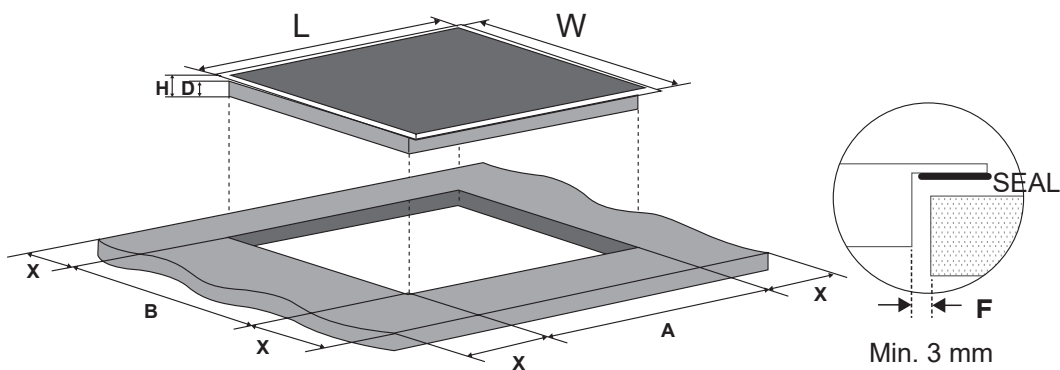
- 1). Just choose one cooking zone, the most maximum power level is unlimited.
- 2). Just choose two cooking zones, the most maximum power level of cooking zones (1 #, 2 #, 3 #, 4 #) is respectively to 9, 8, 9, 8.
- 3). Just choose three cooking zones, the most maximum power level of cooking zones (1 #, 2 #, 3 #, 4 #) is respectively to 7, 7, 7, 8.
- 4). If choose four cooking zones, the most maximum power level of cooking zones (1 #, 2 #, 3 #, 4 #) is respectively to 7, 7, 7, 7.

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

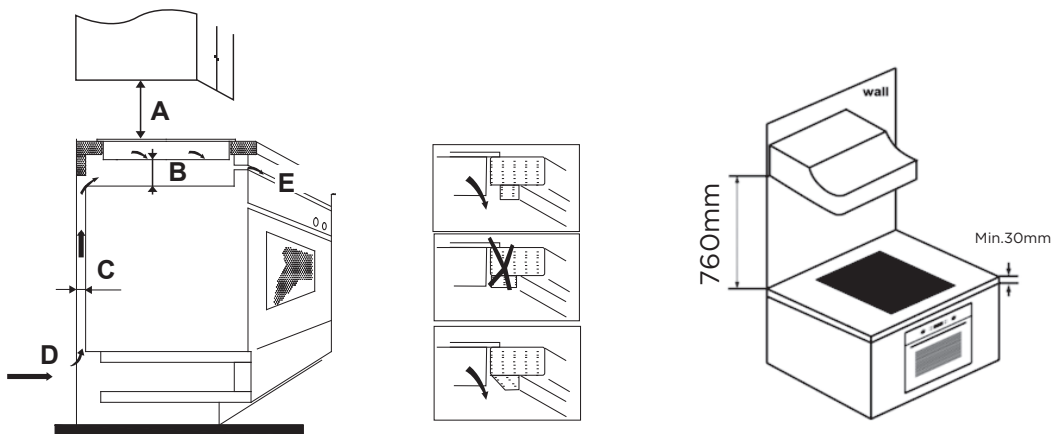
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below

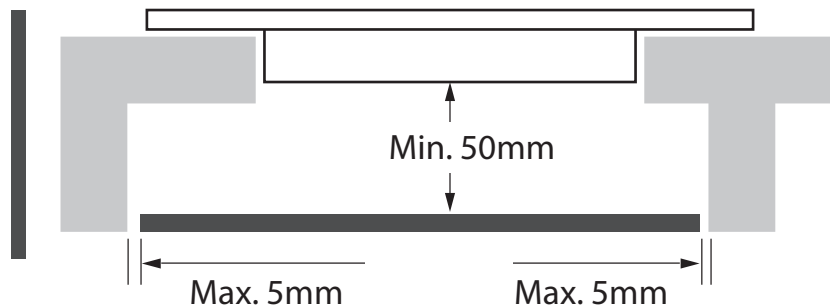
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|------------|--------------|
| 760 | 50 min. | 20 min. | Air intake | Air exit 5mm |

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing the Hob, Make Sure That

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After Installing the Hob, Make Sure That

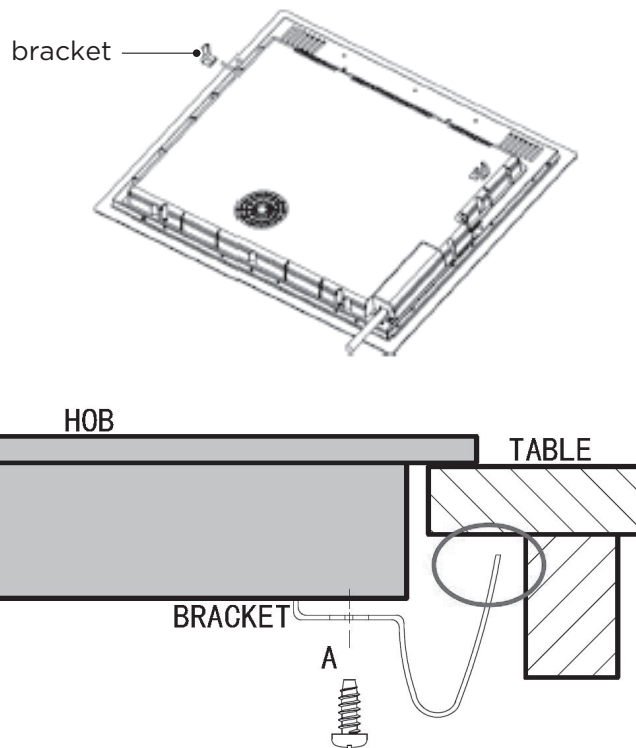
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

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.

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



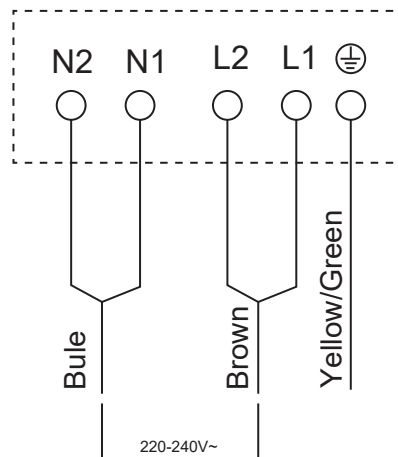
! Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

- ⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.
- ⚠ Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



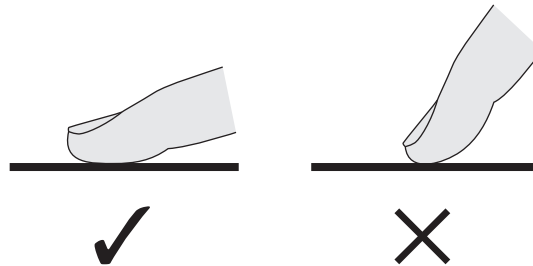
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

- ⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

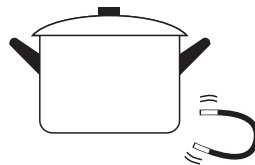
Touch Controls

- 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.

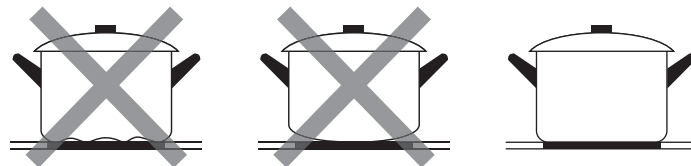


Choosing The Right Cookware

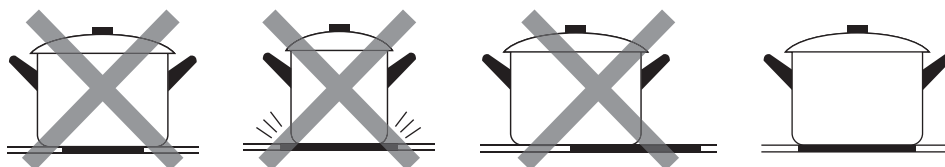
- ⚠
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
 - You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
 - If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **L** 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.



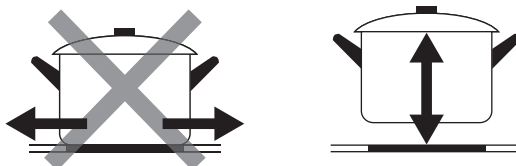
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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 a 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.



Pan Dimension

- The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

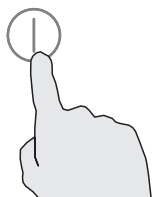
| Cooking zone | The base diameter of induction cookware | |
|--------------|---|--------------|
| | Minimum (mm) | Maximum (mm) |
| 1,3 | 120 | 140 |
| 2,4 | 160 | 180 |

EN

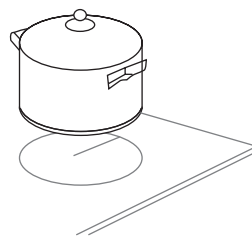
How To Use

Start Cooking

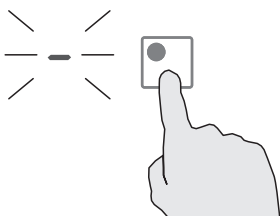
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



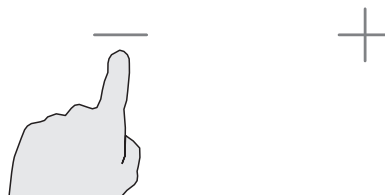
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



2. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

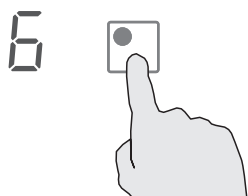
This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

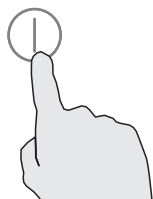
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF ① control.



4. Beware of hot surfaces

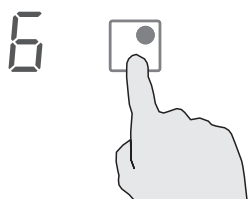
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat hotplate that is still hot.



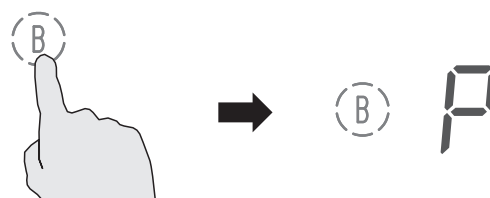
Using the Boost function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

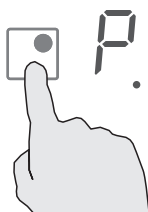


2. Touching the boost control, the zone indicator show "P." and the power reach Max.

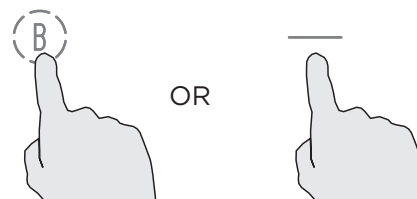


Cancel the Boost function

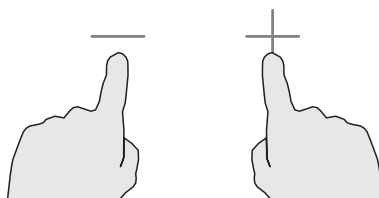
1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.



2. Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.





3. Touching "-" and "+" control together. the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically.






- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Locking the Controls

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

| To lock the controls | |
|--|------------------------------------|
| Touch the lock control  | The timer indicator will show "Lo" |
| To unlock the controls | |
| Touch and hold the lock control  for a while. | |

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

Timer Control

You can use the timer in two different ways:

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

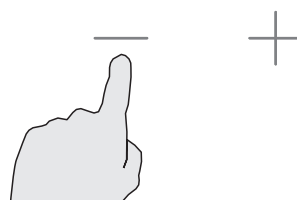
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

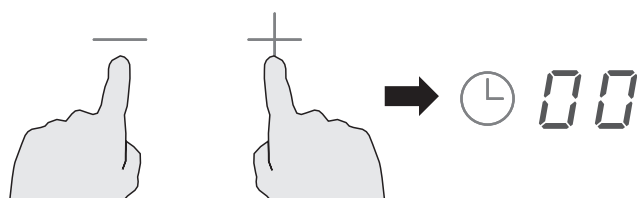
1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone. Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



2. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



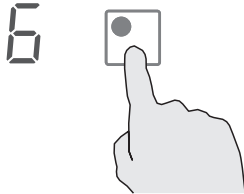
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.

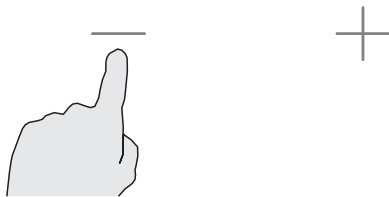


2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.

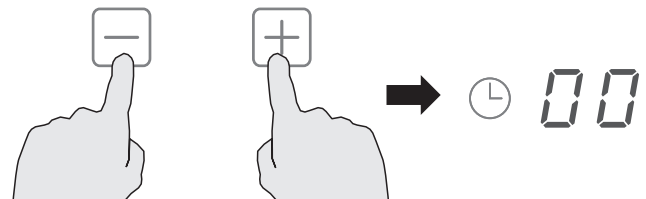


3. Set the time by touching the or control of the timer

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.



4. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



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

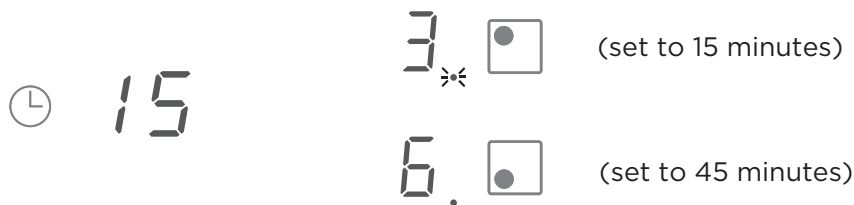


- Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



set more zones:

- The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;
- When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:



- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:



Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

| Power level | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Default working timer (hour) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

 People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

CLEANING AND MAINTENANCE

| What? | How? | Important! |
|---|--|---|
| Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass). | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained. |
| Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass. | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. | <ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. |
| Spillovers on the touch controls. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry. with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on. |

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

| Problem | Possible causes | What to do |
|---|--|--|
| The cooktop cannot be turned on. | No power. | Make sure the ceramic 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. |
| The touch controls are unresponsive. | The controls are locked. | Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions. |
| The touch controls are difficult to operate. | 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. | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'. |
| 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. |

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 dismounting the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

| Failure code | Problem | Solution |
|------------------|--|--|
| Auto-Recovery | | |
| E1 | Supply voltage is above the rated voltage. | <ul style="list-style-type: none">• Please inspect whether power supply is normal.• Power on after the power E2 Supply voltage is below the rated voltage. supply is normal. |
| E2 | Supply voltage is below the rated voltage. | |
| E3 | High temperature of ceramic plate sensor . (1#) | <ul style="list-style-type: none">• Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.• Touch “ON/OFF” button to restart unit. |
| E4 | High temperature of ceramic plate sensor . (2#) | |
| E5 | High temperature of IGBT . (1#) | <ul style="list-style-type: none">• Wait for the temperature of IGBT return to normal.• Touch “ON/OFF” button to restart unit.• Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan. |
| E6 | High temperature of IGBT. (2#) | |
| No Auto-Recovery | | |
| F3/F6 | Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#) | <ul style="list-style-type: none">• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor. |
| F4/F7 | Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#) | |
| F5/F8 | Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#) | |
| F9/FA | Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#) | <ul style="list-style-type: none">• Replace the power board. |
| FC /FD | Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#) | |


EN

2) Specific Failure & Solution

| Failure | Problem | Solution A | Solution B |
|--|--|---|--|
| The LED does not come on when unit is plugged in. | No power supplied. | Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working. | |
| | The accessorial power board and the display board connected failure. | Check the connection. | |
| | The accessorial power board is damaged. | Replace the accessorial power board. | |
| | The display board is damaged. | Replace the display board. | |
| Some buttons can't work, or the LED display is not normal. | The display board is damaged. | Replace the display board. | |
| The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start. | High temperature of the hob. | Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked. | |
| | There is something wrong with the fan. | Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan. | |
| | The power board is damaged. | Replace the power board. | |
| Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u". | Pan Type is wrong. | Use the proper pot (refer to the instruction manual.) | Pan detection circuit is damaged, replace the power board. |
| | Pot diameter is too small. | | |
| | Cooker has overheated; | Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit. | |
| Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" . | The power board and the display board connected failure; | Check the connection. | |
| | The display board of communicate part is damaged. | Replace the display board. | |
| | The Main board is damaged. | Replace the power board. | |
| Fan motor sounds abnormal. | The fan motor is damaged. | Replace the fan. | |

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 logo, word marks, trade name, trade dress and all versions there of are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates (“Midea”), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

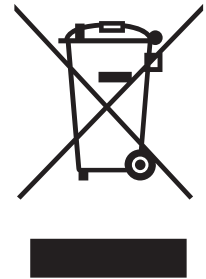
DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

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

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

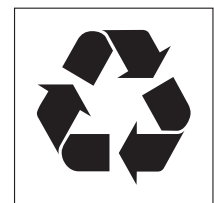


Compliance with RoHS Directive

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

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions.

In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**.

To find further information, please follow the QR Code.





make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved

הודעה לגבי הגנה על נתונים

עבור אספקת השירותים המוסכמים עם הלקוח, אנו מסכימים להיענות ללא הגבלה לתנאים של חוק ההגנה הישים על נתונים, בקו אחד עם המדינות המוסכמות בתוכן יסופקו שירותים ללקוח, כמו כן, היכן שישים, תקן הגנה על נתונים כלליים של האיחוד האירופאי (GDPR).

באופן כללי, עיבוד הנתונים שלנו הינו למלא את המחויבות שלנו על פי החוזה אתכם ומסיבות של בטיחות המוצר, על מנת לשמור על הזכויות שלכם בכל הקשור לשאלות המתקשרות לאחראיות ולרישום המוצר. במקרים מסוימים, אולם רק אם מוודאים הגנה טובה על הנתונים, נתונים אישיים ניתנים להעברה לגורמים מקבלים הממוקמים מחוץ לאזור הכלכלי האירופאי.

מידע אירופאי מסופק על פי דרישה. באפשרותכם ליצור קשר עם קצין ההגנה על הנתונים שלנו באמצעות MideaDPO@midea.com. על מנת לממש את זכויותיכם כגון זכותכם להתנגד לעיבוד הנתונים האישיים שלכם למטרות של שיווק ישיר, אנא צרו קשר איתנו באמצעות MideaDPO@midea.com. למציאת מידע נוסף, אנא עקבו אחר קוד ה-QR.

הנחיות חשובות הקשורות לסביבה

תאימות לתקן WEEE והשלכת מוצר מקולקל לפסולת:

מוצר זה תואם לתקן EU WEEE (2012/19/EU). מוצר זה נושא על עצמו סמל סיווג בתור ציוד חשמלי ואלקטרוני מקולקל (WEEE).



סמל זה מציין כי מוצר זה לא יושלך ביחד עם פסולת ביתית אחרת בסיום חיי השירות שלו. מכשיר משומש יש להחזיר לנקודת איסוף רשמית למחזור של רכיבים חשמליים ואלקטרוניים. למציאת מערכות איסוף אלה אנא צרו קשר עם הרשויות המקומיות שלכם או עם הספק ממנו נרכש המוצר. לכל בית משפחה יש תפקיד חשוב במחזור ובשחזור של מכשיר חשמלי ישן. השלכה מתאימה של מכשיר חשמלי משומש מסייעת במניעת תוצאות שליליות פוטנציאליות עבור הסביבה ובריאות האדם.

תאימות עם תקן RoHS

המוצר שרכשתם תואם לתקן EU RoHS (2011/65/EU). הוא אינו מכיל חומרים מזיקים או אסורים המצוינים בתקן.

מידע אודות חומרי האריזה



חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים ממוחזרים בהתאם לתקני הסביבה הלאומיים. אין להשליך שך חומרי האריזה ביחד עם פסולת ביתית או פסולת מסוג אחר. קחו אותם לנקודות איסוף של חומרי אריזה שהוקצו לכך על ידי הרשויות המקומיות.

סמלי מסחר, זכויות יוצרים והצהרה משפטית

הלוגו Midea, סימנים מילוליים, שם מסחרי, ניראות מסחרית וכל הגרסאות בזאת נחשבות לנכסים יקרי ערך של קבוצת Midea ו/או סניפיה ("Midea"), שסמלי המסחר, זכויות היוצרים וזכויות קנייניות רוחניות הינם בבעלות של חברת Midea, וכל רצון טוב המופק כתוצאה משימוש בכל חלק של סמל המסחר של Midea. שימוש בסמל המסחר של Midea למטרות מסחריות ללא הסכמה ברורה בכתב מראש מידי חברת Midea עשויים לשמש הפרה של סימן מסחרי או תחרות לא הוגנת בהפרה של חוקים רלוונטיים.

מדריך זה הופק על ידי חברת Midea וחברת Midea שומרת לעצמה את כל זכויות היוצרים בזאת. לאף גוף או אדם אין את הזכות לעשות שימוש, לשכפל, לשנות, להפיץ באופן מלא או באופן חלקי של מדריך זה, או חבילה או למכור ביחד עם מוצרים אחרים ללא הסכמה מראש לכך מידי חברת Midea.

כל הפונקציות וההנחיות המתוארות היו מעודכנות בזמן הדפסת מדריך זה. אולם, המוצר בפועל עשוי להיות שונה בשל פונקציות ועיצובים משופרים.

2) תקלה ופתרון ספציפיים

| תקלה | הבעיה | פתרון A | פתרון B |
|---|---|--|---|
| נורית החיווי אינה מוארת ברגע שמחברים המכשיר למקור החשמל. | חשמל לא מסופק. | בדקו לוודא האם תקע החשמל מוכנס היטב לשקע החשמל וכי שקע החשמל תקין. | |
| | תקלה בלוח החשמל המשלים ובלוח התצוגה שמחובר. | בדקו את החיבור. | |
| | קיים נזק בלוח החשמל המשלים. | החליפו את לוח החשמל המשלים. | |
| | לוח התצוגה פגום. | החליפו את לוח התצוגה. | |
| חלק מהלחצנים אינם עובדים, או שתצוגת ה-LED אינה תקינה. | לוח התצוגה פגום. | החליפו את לוח התצוגה. | |
| חיווי מצב הבישול מופעל, אולם החימום לא מתחיל לפעול. | טמפרטורה גבוהה של הכיריים. | יתכן וטמפרטורת הסביבה גבוהה מיד. יתכן וכניסת האוויר או פתח האוויר חסומים. | |
| | משהו לא תקין עם המאוורר. | בדקו האם המאוורר פועל בצורה חלקה. במידה ולא, החליפו את המאוורר. | |
| | לוח החשמל פגום. | החליפו את לוח החשמל. | |
| החימום נפסק באופן פתאומי במהלך ההפעלה והצג מהבהב עם "u" | סוג הסיר שגוי. | השתמשו בסיר מתאים (עיינו במדריך ההוראות) | מעגל לאיתור הסירים פגום, החליפו את לוח החשמל. |
| | קוטר הסיר קטן מדי. | | |
| | הכיריים התחממו יתר על המידה. | היחידה התחממה יתר על המידה. המתינו עד שהטמפרטורה חוזרת למצבה הרגיל. לחצו על לחצן "ON/OFF" להפעלה חוזרת של היחידה. | |
| אותו צד (כגון האזור הראשון והאזור השני) יציג את האות "u". | תקלה בחיבור לוח החשמל ולוח התצוגה. | בדקו את החיבור | |
| | לוח התצוגה של החלק המתקשר פגום. | החליפו את לוח התצוגה. | |
| | הלוח הראשי פגום. | החליפו את לוח החשמל. | |
| המנוע נשמע לא תקין. | המנוע פגום. | החליפו את המאוורר. | |

הדברים שצוינו לעיל הם שיקול הדעת והבדיקה של תקלות שכיחות. נא לא לפרק את היחידה בעצמכם וזאת על מנת למנוע סכנות ונזקים לכיריים באינדוקציה.

תצוגת תקלות ובדיקה

הכיריים באינדוקציה מצוידים בפונקציה של אבחנה עצמית. בעזרת בדיקה זו טכנאי יכול לבדוק את תפקודם של מספר רכיבים מבלי לפרק או להוריד את הכיריים ממשטח העבודה.

איתור תקלות ופתרון בעיות

(1) קוד תקלה במהלך שימוש של לקוח ופתרון לתקלה.

| קוד תקלה | הבעיה | הפתרון |
|----------------------------------|---|---|
| התאוששות (שחזור) אוטומטית | | |
| E1 | מתח האספקה מעל המתח המדורג. | <ul style="list-style-type: none"> אנא בדקו האם רשת אספקת החשמל תקינה. |
| E2 | מתח האספקה מתחת למתח המדורג. | <ul style="list-style-type: none"> הפעילו לאחר שמתח ההספק E2 מתחת למתח המדורג. האספקה תקינה. |
| E3 | טמפרטורה גבוהה של חיישן הפלטה הקרמית (1#) | <ul style="list-style-type: none"> המתינו עד שטמפרטורת הפלטה הקרמית חוזרת למצב רגיל. |
| E4 | טמפרטורה גבוהה של חיישן הפלטה הקרמית (2#) | <ul style="list-style-type: none"> לחצו על לחצן "ON/OFF" להפעלה חוזרת של היחידה. |
| E5 | טמפרטורה גבוהה של IGBT (1#) | <ul style="list-style-type: none"> המתינו עד שטמפרטורת ה-IGBT חוזרת למצבה הרגיל. |
| E6 | טמפרטורה גבוהה של IGBT (2#) | <ul style="list-style-type: none"> לחצו על לחצן "ON/OFF" להפעלה חוזרת של היחידה. בדקו האם המאוורר פועל בצורה חלקה. במידה ולא, החליפו את הסיר. |

HE

אין התאוששות (שחזור) אוטומטית

| | | |
|--|--|--------|
| <ul style="list-style-type: none"> בדקו את החיבור או החליפו את חיישן הטמפרטורה של הפלטה הקרמית. | תקלה בחיישן טמפרטורת הפלטה הקרמית - קצר חשמלי (F3 עבור 1#, F6 עבור 2#) | F3/F6 |
| | תקלה בחיישן טמפרטורת הפלטה הקרמית - קצר חשמלי (F4 עבור 1#, F7 עבור 2#) | F4/F7 |
| | תקלה בחיישן הטמפרטורה של הפלטה הקרמית - לא תקף. (F5 עבור 1#, F8 עבור 2#) | F5/F8 |
| <ul style="list-style-type: none"> החליפו את לוח החשמל. | תקלה בחיישן הטמפרטורה של ה-IGBT (קצר חשמלי / מעגל חשמלי פתוח עבור 1#) | F9/FA |
| | תקלה בחיישן הטמפרטורה של ה-IGBT (קצר חשמלי / מעגל חשמלי פתוח עבור 2#) | FC /FD |

איתור תקלות ופתרון בעיות

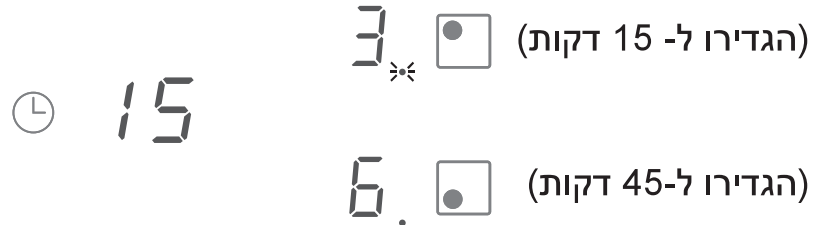
הפעלת המכשיר שלכם יכולה לגרום לשגיאות ולתקלות. הטבלאות שלהלן מכילות סיבות אפשריות והערות שיסייעו במציאת פתרון להודעת שגיאה או לתקלה. מומלץ לקרוא את הטבלאות בקפידה על מנת שתחסכו זמן וכסף שיתכן ותצטרכו להוציא על יציאת קשר עם מרכז השירות.

| הבעיה | הסיבות האפשריות | מה לעשות |
|--|--|---|
| הכיריים אינם מופעלים. | אין מקור חשמל. | וודאו שהכיריים הקרמיים מחוברים למקור אספקת החשמל ושהם מופעלים. בדקו האם קיימת הפסקת חשמל בבית או באזור המגורים שלכם. במידה ובדקתם הכול והבעיה ממשיכה, צרו קשר עם טכנאי מוסמך. |
| לחצני המגע אינם מגיבים. | לחצני הבקרה נעולים. | שחררו את נעילת לחצני הבקרה. עיינו בסעיף "שימוש בכיריים הקרמיים שלכם" לקבלת הנחיות. |
| לחצני המגע קשים להפעלה. | יתכן וקיים פס מים קל מעל לחצני הבקרה או שיתכן ואתם עושים שימוש בקצה האצבע שלכם בעת נגיעה בלחצני הבקרה. | וודאו שאזור לחצני המגע יבש והשתמשו בכרית האצבע שלכם בעת נגיעה בלחצני המגע. |
| הזכוכית נשרטת. | כלי בישול עם קצוות קשים. כרית קרצוף שורטת ולא מתאימה או מוצרי ניקוי לא מתאימים נמצאים בשימוש. | השתמשו בכלי בישול עם בסיסים שטוחים וחלקים. עיינו בסעיף "בחירת כלי הבישול הנכון". עיינו בסעיף "טיפול וניקיון". |
| חלק מהסירים משמיעים רעשים של פצפוצים או הקלקות. | יתכן והדבר נגרם ממבנה כלי הבישול (שכבות של מתכות שונות חטטות בצורה שונה). | תגובה זו תקינה עבור כלי בישול ואינו מצביע על תקלה. |
| הכיריים באינדוקציה משמיעים רעש המהוּם נמוך בעת השימוש עם הגדרת חימום גבוהה. | דבר זה נגרם כתוצאה מטכנולוגיית הבישול האינדוקציה. | הדבר תקין, אולם הרעש אמור להיחלש או להיעלם לחלוטין לאחר שתקטינו את הגדרת החימום. |
| רעש מאוורר יוצא מהכיריים באינדוקציה. | מאוורר קירור המובנה בתוך כיריים האינדוקציה שלכם הופעל במטרה למנוע התחממות יתר של הרכיבים האלקטרוניים. יתכן וימשיך לפעול גם לאחר שכיביתם את הכיריים. | תופעה זו תקינה ואינה מצריכה נקיטת פעולה כלשהי. אין לכבות את מקור ההספק לכיריים באינדוקציה משקע החשמל בקיר בזמן שהמאוורר פועל. |
| הסירים אינם מתחממים ואינם מופיעים על הצג. | הכיריים באינדוקציה אינם מצליחים לאתר את הסיר מכיוון שהוא אינו מתאים לשימוש עבור בישול באינדוקציה. הכיריים באינדוקציה אינם מצליחים לאתר את הסיר מכיוון שהוא קטן מדי עבור אזור הבישול או שאינו ממוקם במרכזו. | השתמשו בכלי בישול שמתאים לבישול באינדוקציה. עיינו בסעיף "בחירה בכלי הבישול הנכון". מרכזו את הסיר ווודאו שהבסיס שלו תואם לגודל אזור הבישול. |
| הכיריים באינדוקציה או אזור הבישול נכבה בעצמו באופן בלתי צפוי, נשמע צליל וקוד שגיאה מופיע על גבי הצג (בדרך כלל מתחלף עם ספרה אחת או שתיים בתצוגת טיימר הבישול). | תקלה טכנית | אנא רשמו את אותיות ומספרי השגיאה, נתקו את מקור הספקת החשמל לכיריים האינדוקציה מהשקע שבקיר, וצרו קשר עם טכנאי מוסמך. |

| מה? | כיצד? | חשוב לזכור! |
|---|---|---|
| לכלוך יומיומי על זכוכית (טביעות אצבע, סימנים, כתמים שמושאים מהמזון או מחומרים שנשפכו שאינם מכילים סוכר על הזכוכית). | <ol style="list-style-type: none"> 1. כבו את מקור החשמל לכיריים. 2. מרחו תכשיר לניקוי כיריים בזמן שהזכוכית עדיין חמה (אולם לא לוהטת!). 3. שטפו וייבשו בניגוב בעזרת מטלית נקייה או נייר מגבת. 4. הפעילו שוב את הכיריים. | <ul style="list-style-type: none"> • כאשר ההספק לכיריים כבוי, לא יהיה חיווי של "משטח חם" אולם אזור הבישול עשוי עדיין להיות חם! נקטו זהירות יתרה. • כריות קרצוף לכתמים עקשנים, כריות קרצוף ניילון ותכשירי ניקוי קשים/שורטים עשויים לשרוט את הזכוכית. קראו תמיד את התווית לראות האם תכשיר הניקוי או כרית הקרצוף שלכם מתאימים לשימוש. לעולם אין להשאיר שאריות של תכשיר ניקוי על הכיריים: הזכוכית עשויה להיות מוכתמת. |
| גלישת תבשילים, דברים שנמסו ודברים שנשפכו על הזכוכית אשר מכילים סוכר. | <p>הסירו אותם באופן מידי בעזרת חותך דגים, סכין פלטה או מקרצף להב סכין גילוח המתאימים לשימוש על כיריים מזכוכית קרמית, אולם היזהרו ממשטחים של אזורי בישול:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. כבו את מקור החשמל לכיריים משקע החשמל בקיר. 2. החזיקו את הלהב או את כלי הבישול בזווית של 30 מעלות וקרצפו את הלכלוך או את מה שנשפך לאזור קריר של הכיריים. 3. נקו את הלכלוך או את מה שנשפך בעזרת מגבת המטבח או נייר מגבת. 4. נהגו בהתאם לשלבים 2 עד 4 עבור "לכלוך יומיומי על זכוכית" המצוין לעיל. | <ul style="list-style-type: none"> • הסירו כתמים שנשארו כתוצאה ממאכלים שהומסו ומזון המכיל סוכר או דברים שנשפכו, מוקדם ככל הניתן. במידה ומשאירים אותם שם להתקרר על הזכוכית, יתכן ויהיה קשה להסיר אותם או אף ייגרם נזק לצמיתות למשטח הזכוכית. • סכנה של חתך: כאשר מסירים את כיסויי הבטיחות, הלהב בתוך מקרצף הינו חד כמו סכין. נקטו זהירות יתרה ואחסנו תמיד בבטחה והרחק מהישג ידם של ילדים. |
| דברים שנשפכו על לחצני המגע | <ol style="list-style-type: none"> 1. כבו את מקור אספקת החשמל לכיריים. 2. הסיגו את מה שנשפך. 3. נגבו את אזור לחצני המגע בעזרת ספוג לח ונקי או מטלית לחה ונקייה. 4. נגבו את האזור וייבשו אותו לחלוטין בעזרת נייר מגבת. 5. הפעילו מחדש את מקור אספקת החשמל לכיריים. | <ul style="list-style-type: none"> • הכיריים עשויים לצפצף ולעבור לכיבוי באופן עצמאי, ולחצני המגע עשויים שלא לפעול בזמן שיש עליהם עדיין נוזל. הקפידו לנגב את אזור לחצני המגע ולייבש אותו טרם הפעלה מחדש של הכיריים. |

הגדרת מספר גדול יותר של אזורים:

- השלבים להגדרת אזורים רבים יותר דומים לשלבים עבור הגדרת אזור אחד.
- כאשר אתם מגדירים את הזמן עבור מספר אזורים בישול במקביל, נקודות עשרוניות של אזורים הבישול הרלוונטיים יהיו מוארות. תצוגת הדקות תציין את סיימר הדקות. הנקודה של האזור התואם תהבהב. על גבי הצג יופיעו הדברים הבאים:



(הגדירו ל-45 דקות)

- ברגע שהספירה לאחר של הסיימר מסתיימת, האזור התורם ייכבה. לאחר מכן הוא יציג את סיימר הדקות החדש והנקודה של האזור התואם תהבהב. הצג יראה כדלהלן:



זמני עבודה כהגדרת ברירת מחדל

כיבוי אוטומטי נחשבת לפונקציית הגנה על הבטיחות עבור הכיריים באינדוקציה. הכיריים יכבו באופן אוטומטי אם תשכחו לכבות את הבישול שלכם. זמני העבודה המוגדרים כברירת מחדל עבור מגוון דרגות ההספק מוצגים בטבלה להלן:

HE

| דרגת הספק | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| סיימר עבודה כהגדרת ברירת מחדל (שעה) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

כאשר מוציאים את הסיר ממקומו, הכיריים באינדוקציה יכולים להפסיק לחמם באופן מיידי והכיריים נכבים באופן אוטומטי לאחר 2 דקות.

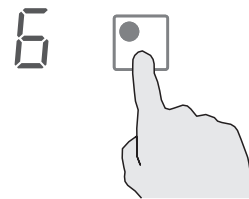
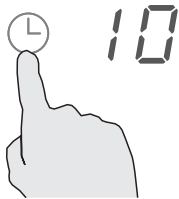
⚠ אנשים עם קוצב לב צריכים להיוועץ עם הרופא שלהם טרם השימוש במכשיר.

5. הזמזם ישמיע צליל צפצוף במשך 30 שניות וחיווי הטיימר יציין "-" - ברגע שהגדרת הזמן הסתיימה.

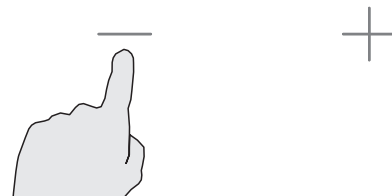
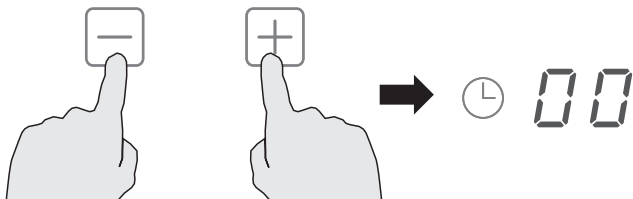


ב) הגדרת הטיימר לכיבוי אזור בישול אחד או יותר הגדרת אזור בישול אחד

1. לחצו על לחצן בקרת בחירת אזור החימום שברצונכם להגדיר את הטיימר עבורו.
2. לחצו על לחצן בקרת הטיימר, חיווי מונה הדקות יתחיל להבהב ועל גבי צג הטיימר יופיע המספר "10".



3. הגדירו את הזמן באמצעות לחיצה על לחצן בקרת הטיימר.
טיפ: לחצו על לחצן בקרה "-" או "+" של הטיימר פעם אחת להגדלה או להקטנה בדקה. לחצו לחיצה ארוכה על לחצן בקרת "-" או "+" של הטיימר להקטנה או להגדלה ב- 10 דקות.
4. לחצו על לחצן "-" וגם "+" יחד, הטיימר מבוטל, ועל גבי הצג יופיע "00" בתצוגת הדקות.



5. כאשר הזמן מוגדר, הוא יתחיל להפעיל ספירה לאחור באופן מידי. על גבי הצג יופיע הזמן שנותר וחיווי הטיימר יבהב במשך 5 שניות.
שימו לב: הנקודה האדומה הסמוכה לחיווי גובה ההספק תאיר ותציין שהאזור נבחר.
6. לאחר שטיימר הבישול הסתיים, אזור הבישול התואם ייכבה באופן אוטומטי.






- אזור בישול אחר ימשיך לפעול במידה והופעלו קודם לכן.
- הנקודה האדומה שבסמוך לחיווי גובה ההספק תאיר ותציין שהאזור נבחר.



נעילת לחצני הבקרה

- באפשרותכם לנעול את לחצני הבקרה על מנת למנוע שימוש לא מכוון (לדוגמא ילדים שמפעילים בטעות אזורי בישול).
- ברגע שלחצני הבקרה נעולים, כל לחצני הבקרה מלבד לחצן ON/OFF מנוטרלים.

| לנעילת לחצני הבקרה | |
|---|------------------------------------|
| געו בלחצן בקרת הנעילה  | חיווי הטיימר יופיע עם האותיות "Lo" |
| לפתיחת נעילת לחצני הבקרה | |
| לחצו לחיצה ארוכה על לחצן הנעילה  . | |

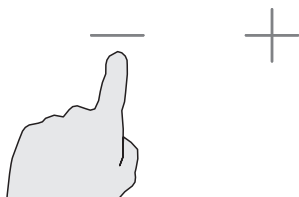
 כאשר הכיריים במצב נעולה, כל לחצני הבקרה מנוטרלים מלבד לחצן ON/OFF ①, באפשרותכם לכבות תמיד את הכיריים באינדוקציה בעזרת לחצן ON/OFF ① במקרה חירום, אולם עליכם לפתוח קודם את נעילת הכיריים בפעולה הבאה.

בקרת טיימר

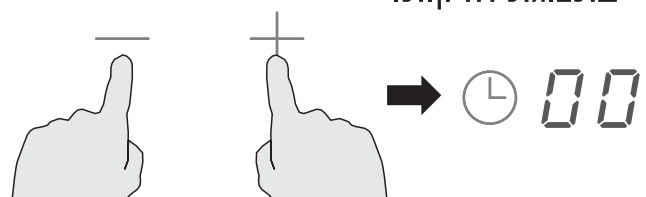
- באפשרותכם לעשות שימוש בטיימר בשתי דרכים שונות:
- באפשרותכם לעשות שימוש בטיימר בתור מונה דקות. במקרה הזה, הטיימר לא יכבה אף אזור בישול כאשר הזמן המוגדר הסתיים.
 - באפשרותכם להגדיר אותו כך שיכבה אזור בישול אחד או יותר לאחר שמסתיים פרק הזמן שהוגדר.
 - באפשרותכם להגדיר את הטיימר עד ל- 99 דקות.

(א) שימוש בטיימר בתור מונה דקות במידה ואינכם בוחרים באף אזור בישול

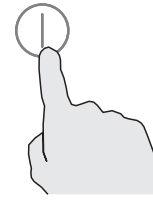
1. וודאו שהכיריים מופעלים. שימו לב: באפשרותכם לעשות שימוש במונה הדקות גם אם אינכם בוחרים בשום אזור בישול. געו בלחצני הבקרה של הטיימר. חיווי מונה הדקות יתחיל להבהב ועל גבי צג הטיימר יופיע המספר "10".
2. הגדירו את הזמן באמצעו לחיצה על לחצן בקרה "-" או "+" של הטיימר. רמז: לחצו על לחצן בקרה "-" או "+" של הטיימר פעם אחת להקטנה או להגברה בדקה. לחצו לחיצה ארוכה על לחצן בקרה "-" או "+" של הטיימר להקטנה או להגברה ב- 10 דקות.



3. לחצו על לחצנים "-" וגם "+" יחד, הטיימר מבוטל, ועל גבי הצג יופיע המספר "00" בתצוגת הדקות.
4. ברגע שהזמן מוגדר, מונה הדקות יתחיל להפעיל ספירה לאחור באופן מדי. על גבי הצג יופיע הזמן שנותר וחיווי הטיימר יבהב במשך 5 שניות.



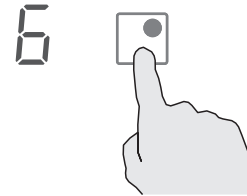
3. כבו את הכיריים לחלוטין באמצעות נגיעה בלחצן ההפעלה/כיבוי ①.



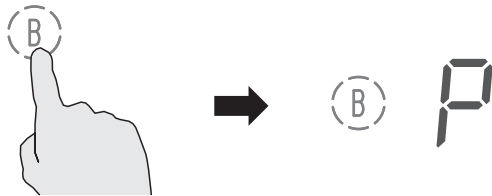
שימוש בפונקציית BOOST (הגברה)

הפעלת פונקציית BOOST (הגברה)

1. געו בלחצן הבקרה לבחירת אזור החימום.

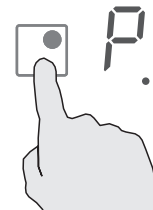


2. געו בלחצן BOOST, נורית החיווי של האזור תופיע בתור "P". וההספק יגיע למקסימום.

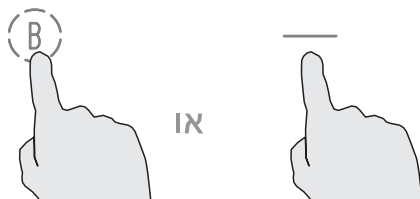


ביטול פונקציית BOOST (הגברה)

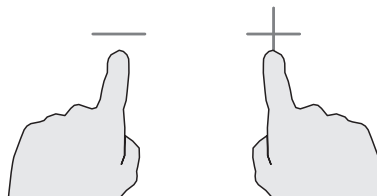
1. געו בלחצן הבקרה לבחירת אזור החימום שאתם רוצים לבטל את פונקציית ה- BOOST.



2. געו בפקד ה- "Boost" או בלחצן "-" כדי לבטל את פונקציית ה- Boost, ואז אזור הבישול יחזור להגדרות המקוריות שלו.



3. געו בלחצנים "-" וגם "+" יחד. אזור הבישול נכבה ופונקציית ה- BOOST מתבטלת באופן אוטומטי.



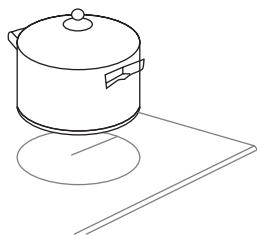
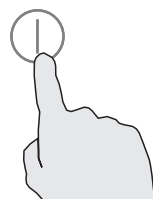
- הפונקציה אינה פועלת בכל אזור בישול.
- אזור הבישול חוזר להגדרתו המקורית לאחר 5 דקות.
- במידה והגדרת החום שווה ל- 0, הוא יחזור ל- 9 לאחר 5 דקות.

4. היזהרו ממשטחים חמים. H יופיע על גבי הצג ויציין איזה אזור בישול חם למגע. הוא ייעלם ברגע שהמשטח התקרר לטמפרטורה בטוחה. ניתן לעשות בו גם שימוש בתור פונקציה של חיסכון בחשמל במידה ואתם רוצים לחמם פלטת חימום שעדיין חמה.

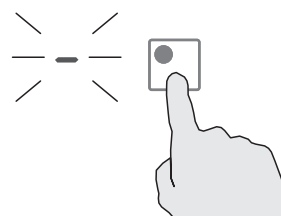


תחילת הבישול

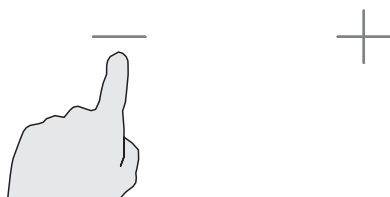
1. געו בלחצן ההפעלה/כיבוי. לאחר הפעלה, הזמזם משמיע צליל צפצוף אחד, על כל הצגים יופיע "-" או "- -", שמציין כי הכירים באינדוקציה נכנסו למצב הכן.
2. מקמו סיר מתאים על אזור הבישול שברצונכם לעשות בו שימוש.



3. מגע עם בקר בחירת אזור החימום, ונורית חיווי סמוכה למקש תהבהב.
4. בחרו בהגדרת חום באמצעות נגיעה בלחצני הבקרה "-" או "+".



- במידה ואינכם בוחרים בהגדרת חום תוך דקה, כירים האינדוקציה ייכבו באופן אוטומטי. יהיה עליכם להתחיל שוב משלב 1.
- באפשרותכם לשנות את הגדרת החום בכל רגע נתון במהלך הבישול.



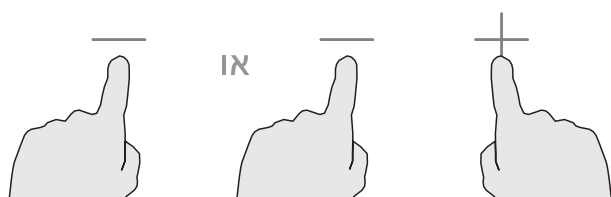
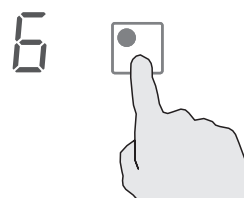
במידה ועל גבי הצד מהבהב הסימן U לחלופין עם הגדרת החום

המשמעות לכך היא ש:

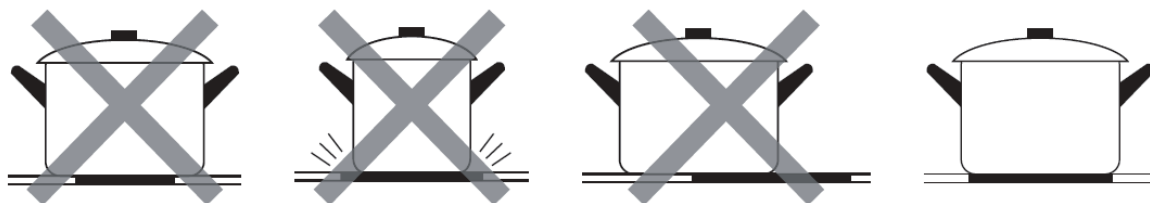
- לא מיקמתם סיר על אזור הבישול הנכון.
 - הסיר בו אתם עושים שימוש אינו מתאים לבישול באינדוקציה או
 - הסיר קטן מדי או לא ממורכז כראוי על אזור הבישול.
- לא מתבצע חימום אלא אם כן ישנו סיר מתאים על אזור הבישול. הצג ייכבה באופן אוטומטי לאחר דקה במידה ולא מוקם סיר מתאים עליו.

סיום הבישול

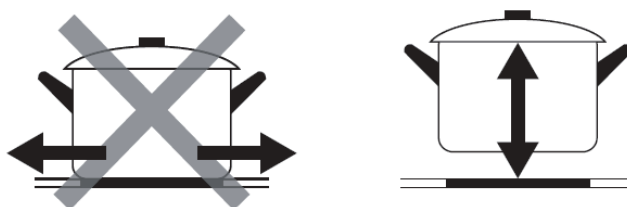
1. געו בלחצן בקרבת אזור הבישול שברצונכם לכבות.
2. כבו את אזור הבישול באמצעות גלילה למטה למצב "0" או נגיעה בלחצני הבקרה "-" וגם "+" ביחד. אנא וודאו שעל גבי הצג מופיעה הספרה "0".



- וודאו שבסיס הסיר שלכם חלק, יושב בצורה שטוחה כנגד הזכוכית, ובגודל זהה לאזור הבישול. השתמשו בסירים שהקוטר שלהם גדול כמו הגרפיקה של האזור שנבחר. שימוש בסיר מעט יותר רחב יגרום לשימוש בחשמל ביעילות המרבית שלו. במידה ואתם עושים שימוש בסיר קטן יותר, היעילות יכולה להיות פחות מהצפוי. סיר בקוטר של פחות מ- 140 מ"מ עשוי שלא להתגלות על ידי הכיריים. תמיד מרכזו את הסיר שלכם על אזור הבישול.



- תמיד הרימו סירים מכיריים אינדוקציה - אין להחליק אותם, אחרת הם עשויים לשרוט את הזכוכית.



מידות הסיר

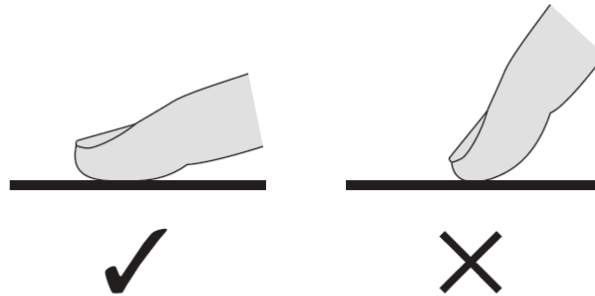
- אזורי הבישול מותאמים באופן אוטומטי, עד לגבול מסוים לקוטר של הסיר. אולם תחתית הסיר הזה חייבת להיות בקוטר מינימלי בהתאם לאזור הבישול התואם. על מנת להשיג את היעילות המיטבית של הכיריים שלכם, אנא מקמו את הסיר במרכז אזור הבישול.

HE


| קוטר הבסיס של כלי בישול באינדוקציה | | אזור בישול |
|------------------------------------|---------------|------------|
| מקסימום (מ"מ) | מינימום (מ"מ) | |
| 140 | 120 | 1,3 |
| 180 | 160 | 2,4 |

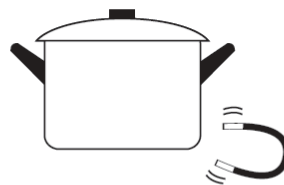
לחצני בקרת מגע

- לחצני הבקרה מגיבים למגע, כך שאין צורך שתפעילו לחץ עליהם.
- השתמשו בכרית האצבע שלכם ולא בקצה האצבע שלכם.
- תשמעו צליל צפצוף בכל פעם שנרשם מגע.
- וודאו שלחצני הבקרה תמיד נקיים, יבשים ושאינן שום חפץ (למשל: כלי מטבח או מטלית) המכסה אותם. אפילו פס דק של מים עשוי להקשות על הפעלת לחצני הבקרה.

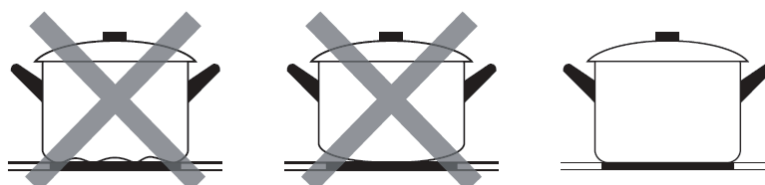


בחירה בכלי הבישול המתאים

- השתמשו רק בכלי בישול עם בסיס המתאים לבישול באינדוקציה. חפשו את סמל האינדוקציה על גבי האריזה או בתחתית הסיר.
 - באפשרותכם לבדוק באם כלי הבישול שלכם מתאים באמצעות ביצוע בדיקת מגנט. הזיזו מגנט לכיוון בסיס הסיר. במידה והוא נמשך, הסיר מתאים לשימוש באינדוקציה.
 - במידה ואין לכם מגנט:
1. שימו מעט מים בתוך הסיר שברצונכם לבדוק.
 2. במידה והסימן  אינו מהבהב על גבי הצג והמים מתחממים, הסיר מתאים לשימוש.
- כלי בישול עשוי מהחומרים הבאים אינו מתאים לשימוש: פלדת אלחלד טהורה, אלומיניום או נחושת ללא בסיס מגנטי, זכוכית, עץ, פורצלן, קרמיקה וכלי חרס.



- אין לעשות שימוש בכלי בישול עם קצוות משוננים או בסיס מעוקם.



חיבור הכיריים לרשת החשמל



יש לחבר כיריים אלה לרשת החשמל רק על ידי אדם מוסמך לכך.

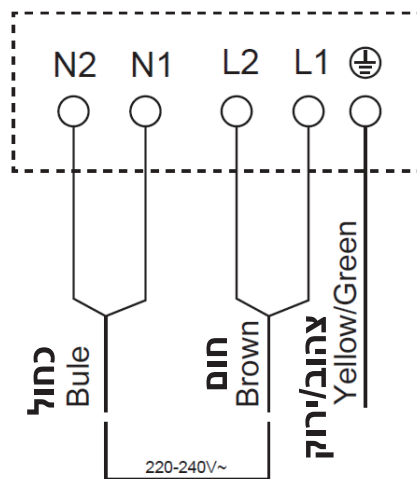
טרם חיבור הכיריים לרשת החשמל, אנא בדקו כי:

1. מערכת החיווט הביתית מתאימה להספק שנצרך על ידי הכיריים.
 2. המתח תואם לערך המצוין על גבי לוחית הסיווג.
 3. חלקי כבל החשמל יכולים לעמוד בעומס המצוין על גבי לוחית הסיווג.
- לחיבור הכיריים לרשת החשמל, אין לעשות שימוש במתאמים, במאריכים או בהתקני הסתעפות, היות שאלה יכולים לגרום להתחממות יתר ולשריפה.
- כבל החשמל לא יבוא במגע עם חלקים חמים ויש למקם אותו כך שהטמפרטורה שלו לא תהיה מעל 75°C בשום נקודת מיקום.



בדקו עם חשמלאי באם מערכת החיווט הביתית מתאימה ללא ביצוע שינויים.

כל שינוי ייעשה אך ורק על ידי חשמלאי מוסמך.



HE

- במידה והכבל פגום או שקיים צורך להחליף אותו, הפעולה תתבצע על ידי נציג שירות לאחר מכירה בעזרת הכלים המיוחדים לכך וזאת על מנת למנוע תאונות.
- במידה והמכשיר מחובר ישירות לרשת החשמל יש להתקין מפסק רב קוטבי עם פתח מינימלי של 3 מ"מ בין המגעים.
- על המתקין לוודא שנעשה חיבור חשמלי תקין וכי הוא תואם לתקני הבטיחות.
- אין לכופף את הכבל או ללחוץ עליו.
- יש לבדוק את כבל החשמל באופן סדיר ולהחליפו על ידי טכנאי מורשה בלבד.



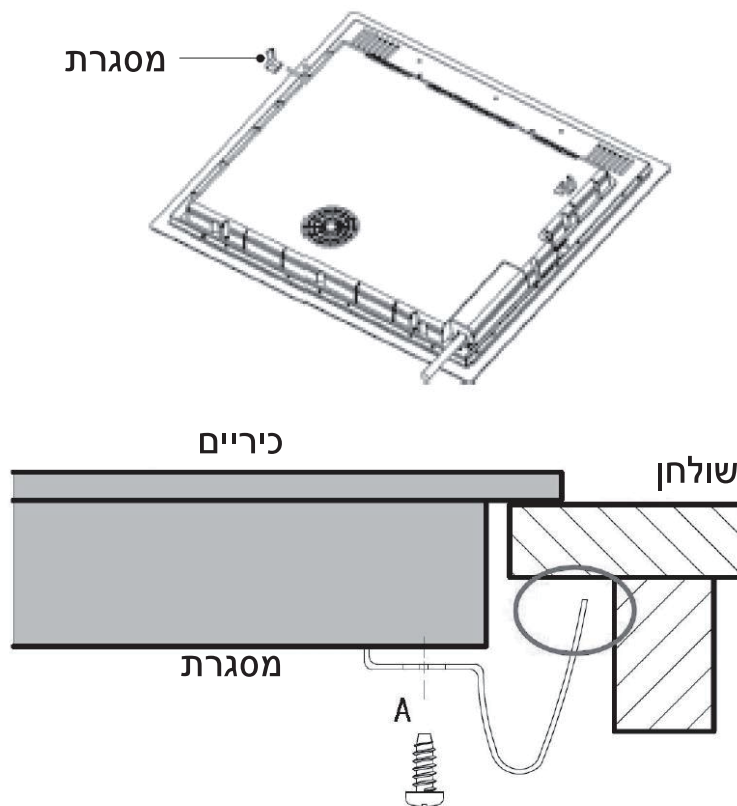
המשטח התחתון וכבל החשמל של הכיריים אינם נגישים לאחר ההתקנה.

טרם מיקום מסגרות הקיבוע

את היחידה יש למקם על משטח חלק ויציב (השתמשו בחומרי האריזה). אין להפעיל כוח על לחצני הבקרה היוצאים מהכיריים.

כוונון מיקום המשען

קבעו את הכיריים על גבי משטח העבודה באמצעות הברגת 2 מסגרות בתחתית הכיריים (עיינו באיור) לאחר ההתקנה. כווננו את מיקום המסגרת כך שתתאים לסוגי עובי שונים של משטח העבודה.



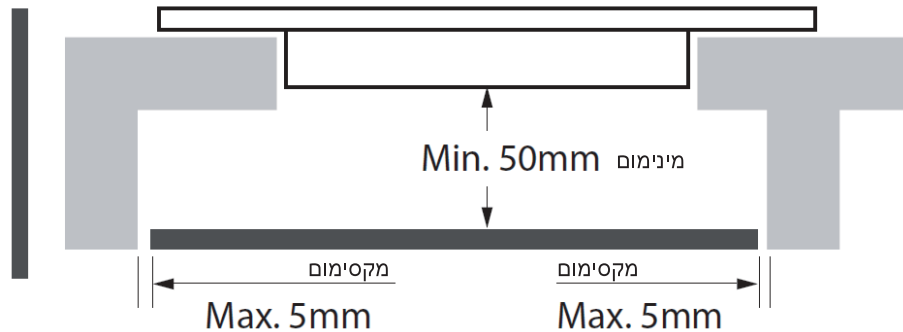
⚠ בשום מצב, חל איסור על המסגרות לבוא במגע עם המשטחים הפנימיים של שולחן העבודה לאחר ההתקנה (עיינו באיור).

זהירות

1. את פלטת החימום באינדוקציה חובה להתקין על ידי צוות או טכנאים מוסמכים. יש לנו אנשי מקצוע לשירותכם. לעולם אין לבצע את הפעולה בעצמכם.
2. הכיריים לא יותקנו ישירות מעל מדיח כלים, מקרר, מקפיא, מכונת כביסה או מייבש כביסה, היות שהלחות עשויה לגרום נזק לרכיבים האלקטרוניים של הכיריים.
3. פלטת החימום באינדוקציה תותקן כך שניתן להבטיח קרינת חום טובה יותר לשם שיפור המהימנות שלו.
4. הקיר ואזור החימום באינדוקציה שמעל משטח השולחן יהיו עמידים בחום.
5. על מנת למנוע נזק, שכבת עץ הסנדוויץ' והדבק חייבים להיות עמידים בחום.
6. אין לעשות שימוש במכשיר ניקוי באדים.

אזהרה: יש לוודא אוורור טוב מספיק

אנא וודאו שכיריים האינדוקציה מאווררת היטב וכי פתח כניסת האוויר ופתח יציאת האוויר אינם חסומים. על מנת למנוע מגע מקרי ולא מכוון עם לחצן חימום היתר של הכיריים, או לקבל מכת חשמל בלתי צפויה במהלך עבודה, הכרחי למקם אבזר מעץ, מקובע באמצעות ברגים, במרחק מינימלי של 50 מ"מ מתחתית הכיריים. נהגו בהתאם לדרישות המצוינות להלן.



ישנם פתחי אוורור סביב החלק החיצוני של הכיריים. עליכם לוודא שחורים אלה אינם חסומים על ידי משטח העבודה בזמן שאתם שמים את הכיריים במקום.



- היו מודעים לכך שדבק המחבר את חומר הפלסטיק או העץ לרהיט, יתנגד לטמפרטורה שאינה מתחת ל- 150°C , וזאת על מנת למנוע שחרור של הפנלים.
- הקיר האחורי, המשטחים הסמוכים והסובבים חייבים אם כן להיות בעלי יכולת לעמוד בטמפרטורה של עד 90°C .

טרם התקנת הכיריים, וודאו כי

HE

- משטח העבודה מרובע וישר, ואין הפרעה מבנית עם דרישות המיקום.
- משטח העבודה עשוי מחומר עמיד בחום ומבודד.
- במידה והכיריים מותקנים מעל התנור, התנור כולל מאוורר מובנה.
- ההתקנה תהיה תואמת לכל דרישות המרווחים ולתקנים ולהסדרים הישימים.
- מתג מבודד מתאים המספק ניתוק מוחלט מרשת החשמל המרכזית משולב בחיווט הקבוע, מורכב וממוקם כך שיהיה תואם לחוקי החיווט המקומי ולתקנים.
- מתג הבידוד חייב להיות מתג מאושר ולספק מרווח אוויר של 3 מ"מ של הפרדת מגע בכל הקטבים (או בכל המוליכים (הפאזות) הפעילים במידה וחוקי החיווט המקומיים מאפשרים שונות זו בדרישות).
- מתג הבידוד יהיה נגיש בקלות ללקוח עם התקנת הכיריים.
- אתם מתייעצים עם רשויות הבנייה המקומיות ובחוקים במקרה של ספק בכל הנוגע להתקנה.
- אתם עושים שימוש בגימורים עמידים בחום ופשוטים וקלים לניקוי (כגון אריחי קרמיקה) עבור משטחי הקירות הסובבים את הכיריים.

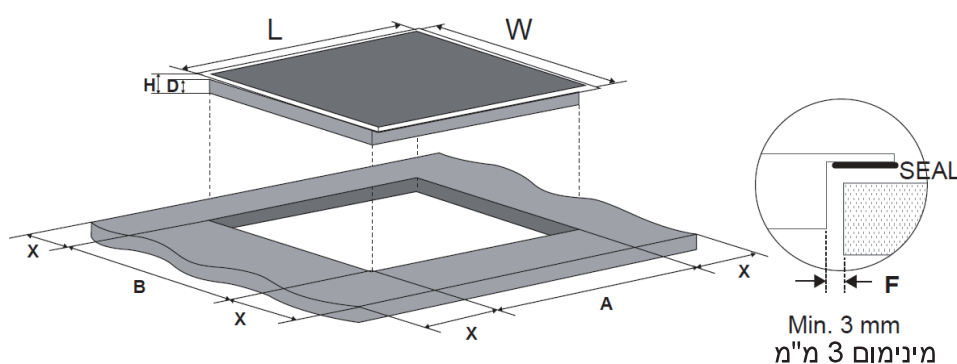
לאחר התקנת הכיריים, וודאו כי

- כבל החשמל אינו נגיש דרך דלתות של ארונות מטבח או מגירות.
- קיימת זרימה מספיק טובה של אוויר נקי מחוץ לארונות המטבח ועד לבסיס הכיריים.
- במידה והכיריים מותקנים מעל מגירה או חלל של ארונות מטבח, מחסום הגנה תרמי מותקן מתחת לבסיס הכיריים.
- המתג המבודד נגיש בקלות על ידי הלקוח.

בחירת ציוד ההתקנה

חתכו את משטח העבודה בהתאם לגדלים המוצגים באיור. למטרת התקנה ושימוש, יש לשמור על מרווח של 5 ס"מ סביב החור. וודאו שעובי משטח העבודה הינו לפחות 30 מ"מ. אנא בחרו בחומר עמיד בפני חום ומבודד כשמטח עבודה (אין לעשות שימוש בעץ וחומר סיבי או חומר שסופג לחות מהאוויר בתור חומר למשטח עבודה אלא אם כן הוספגו) על מנת למנוע התחשמלות ועיוות גדול יותר שנגרם כתוצאה מקרינת חום של פלטה חם. כמוצג להלן:

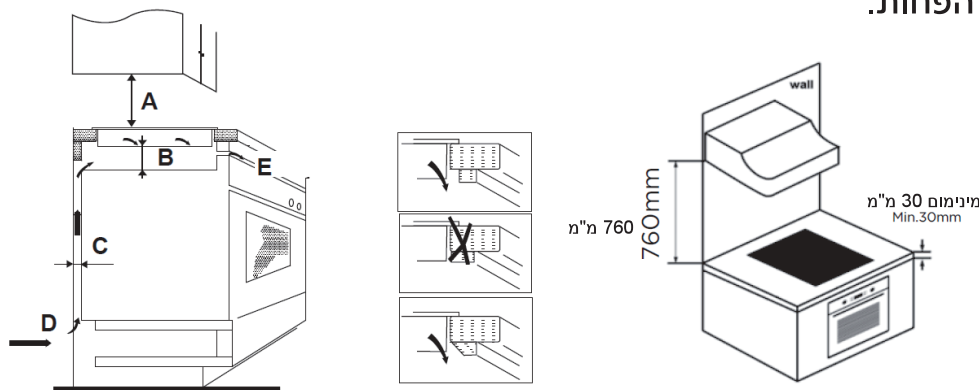
⚠ שימו לב: מרחק הביטחון בין הצדדים של הכיריים לבין המשטחים הפנימיים של משטח העבודה צריך להיות 3 מ"מ לכל הפחות.



| אורך (מ"מ) | רוחב (מ"מ) | גובה (מ"מ) | עומק (מ"מ) | A (מ"מ) | B (מ"מ) | X (מ"מ) | F (מ"מ) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|------------|------------|------------|------------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+4+1 | 490+4+1 | 50 מינימום | 3 מינימום |

בכל אחת מהנסיבות, וודאו שכיריים האינדוקציה מאוורר היטב וכי פתי כניסת האוויר ופתח יציאת האוויר אינם חסומים. וודאו שכיריים האינדוקציה במצב עבודה תקין. כמוצג להלן.

⚠ שימו לב: מרחק הביטחון בין פלטת החימום לבין ארון המטבח מעל פלטת החימום צריך להיות 760 מ"מ לכל הפחות.



| A (מ"מ) | B (מ"מ) | C (מ"מ) | D | E |
|---------|------------|------------|-------------|-------------------|
| 760 | 50 מינימום | 20 מינימום | כניסת אוויר | יציאת אוויר 5 מ"מ |

איתור של פריטים קטנים

במקרה של שימוש בסיר בגודל לא מתאים או לא מגנטי (למשל: אלומיניום), או במקרה ופריט קטן אחר (למשל: סכין, מזלג, פתחן) הושאר על הכיריים, הכיריים יעברו באופן אוטומטי למצב הכן תוך דקה. המאוורר ימשיך לבשל ולחמם את כיריים האינדוקציה למשך דקה נוספת.

הגדרות חום

ההגדרות להלן משמשות כקווי הנחיה בלבד. ההגדרה המדויקת תהיה תלויה במספר גורמים, לרבות כלי הבישול שלכם וכמות האוכל שאתם מבשלים. התנסו בשימוש בכיריים האינדוקציה על מנת לגלות את ההגדרות שהכי מתאימות לכם.

| הגדרת חום | מידת התאמה |
|-----------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> • חימום עדין עבור כמויות קטנות של אוכל. • המסת שוקולד, חמאה ומצרכי מזון שנשרפים במהירות. • הרתחה עדינה • חימום איטי |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • חימום חוזר • הרתחה מהירה • בישול של אורז |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • פנקייקים |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • הקפצת אוכל • הכנת פסטה |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> • הקפצה - טיגון • צלייה (ייבוש) • הבאת מרק למצב רתיחה • הרתחת מים |

HE

במהלך החימום, דרגת העוצמה המרבית של כל אזור בישול תלויה בכמות המזון שאתם מבשלים, כמתואר להלן:

- 1) בחרו באזור בישול אחד, דרוג ההספק המירבי הינו בלתי מוגבל.
- 2) בחרו בשני אזורים בישול, דרוג ההספק המרבי של אזורי הבישול (#1, #2, #3, #4) הינו ביחס ישר ל- 8, 9, 8, 9.
- 3) בחרו בשלושה אזורים בישול, דרוג ההספק המרבי ביותר של אזורי הבישול (#1, #2, #3, #4) הינו בהתאמה 8, 7, 7, 7.
- 4) במידה ואתם בוחרים בארבעה אזורים בישול, דרוג ההספק המרבי ביותר של אזורי הבישול (#1, #2, #3, #4) הינו בהתאמה 7, 7, 7, 7.

מדריך התחלה מהירה



נקטו זהירות בעת טיגון היות ששמן ושומן מתחממים במהירות רבה, במיוחד במקרה בו אתם עושים שימוש בפונקציית PowerBoost.

טיפים הקשורים לבישול

- ברגע שמזון מגיע לנקודת רתיחה, הקטינו את הגדרת הטמפרטורה.
- השימוש במכסה יצמצם את זמני הבישול ויחסוך חשמל באמצעות שמירה על החום.
- צמצמו את כמות הנוזל או השומן לצמצום זמני הבישול.
- התחילו את הבישול בהגדרה גבוהה והקטינו את ההגדרה ברגע שהמזון התחמם מספיק.

בישול איטי, בישול אורז

- בישול איטי מתרחש מתחת לנקודת הרתיחה, בסביבות 85°C , ברגע שבועות רק עולות מעת לעת לפני השטח של נוזל הבישול. זהו המפתח להכנת מרקים טעימים ותבשילים רבים מכיוון שהטעמים מתפתחים ללא בישול יתר של המזון. עליכם גם לבשל רטבים המבוססים על ביצה וקמח מסמיך מתחת לנקודת הרתיחה.
- חלק מהמשימות, לרבות בישול של אורז באמצעות שיטת הספיגה, עשויות להצריך הגדרה גבוהה יותר מההגדרה הנמוכה ביותר על מנת לוודא שהמזון מבושל כנדרש בפרק הזמן המומלץ.

HE

צליית סטייק

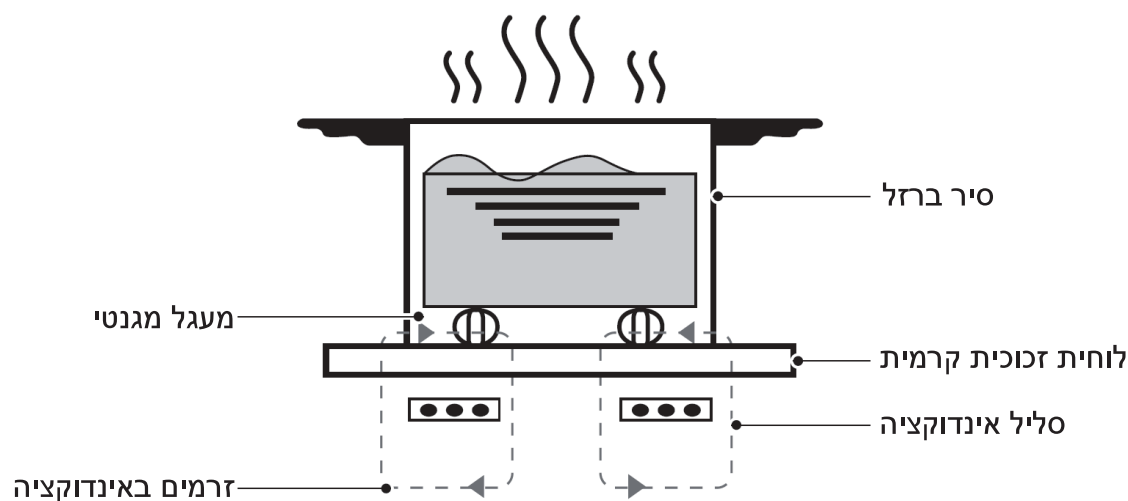
על מנת לצלות סטייקים עסיסיים ומלאי טעם:

1. העמידו את הבשר בטמפרטורת חדר למשך כ- 20 דקות לפני הבישול.
2. חממו סיר טיגון כבד.
3. הברישו את שני צידי הסטייק בשמן. זמן הבישול המדויק יהיה תלוי בעובי הסטייק ובצורת הבישול שאתם רוצים לשם הכנתו. הזמנים משתנים בין 2 - 8 דקות לכל צד. לחצו את הסטייק על מנת להעריך את מידת העשייה שלו - ככל שהוא מרגיש קשה יותר כך הוא יהיה "יותר עשוי".
4. השאירו את הסטייק בצד על פלטה חמה למשך מספר דקות על מנת לאפשר לו להרפות ולהפוך לרך יותר טרם הגשתו.

עבור הקפצה של מזון

1. בחרו בווק שטוח תואם אינדוקציה או בסיר טיגון גדול.
2. דאגו להכין את כל מרכיבי המזון והציוד. ההקפצה אמורה להיות מהירה. במקרה של בישול כמויות גדולות, בשלו את המזון במספר קבוצות קטנות יותר.
3. חממו מראש את הסיר לפרק זמן קצר והוסיפו 2 כפות שמן.
4. בשלו כל בשר קודם, הניחו אותו בצד ושמרו אותו במצב חם.
5. הקפצו את הירקות. ברגע שהם חמים אולם עדיין פריכים, העבירו את אזור הבישול להגדרה נמוכה יותר, החזירו את הבשר לסיר והוסיפו את הרוטב שלכם.
6. ערבבו את מרכיבי המזון בעדינות על מנת לוודא שהם מתחממים מבפנים.
7. הגישו מיד.

בישול באינדוקציה נחשבת לטכנולוגיית בישול בטוחה, מתקדמת, יעילה וחסכונית. היא פועלת באמצעות כך שרעידות אלקטרומגנטיות מייצרות חום ישירות בתוך הסיר, ולא באופן עקיף באמצעות חימום משטח הזכוכית. הזכוכית מתחממת רק מכיוון שהסיר בסופו של דבר מתחמם.

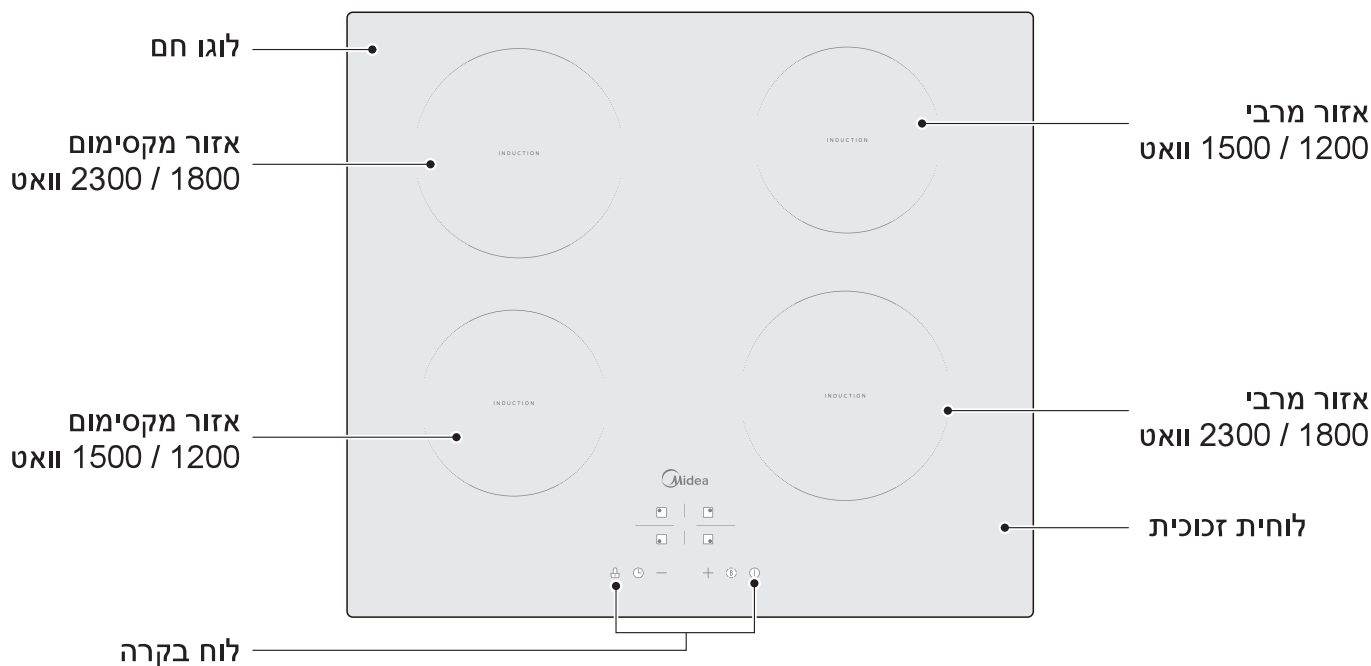


טרם השימוש בכיריים האינדוקציה החדשים שלכם

- קראו מדריך זה, תוך שימת לב מיוחדת לסעיף "אזהרות בטיחות".
- הוציאו סרט הגנה שעשוי עדיין להימצא בתוך כיריים האינדוקציה שלכם.

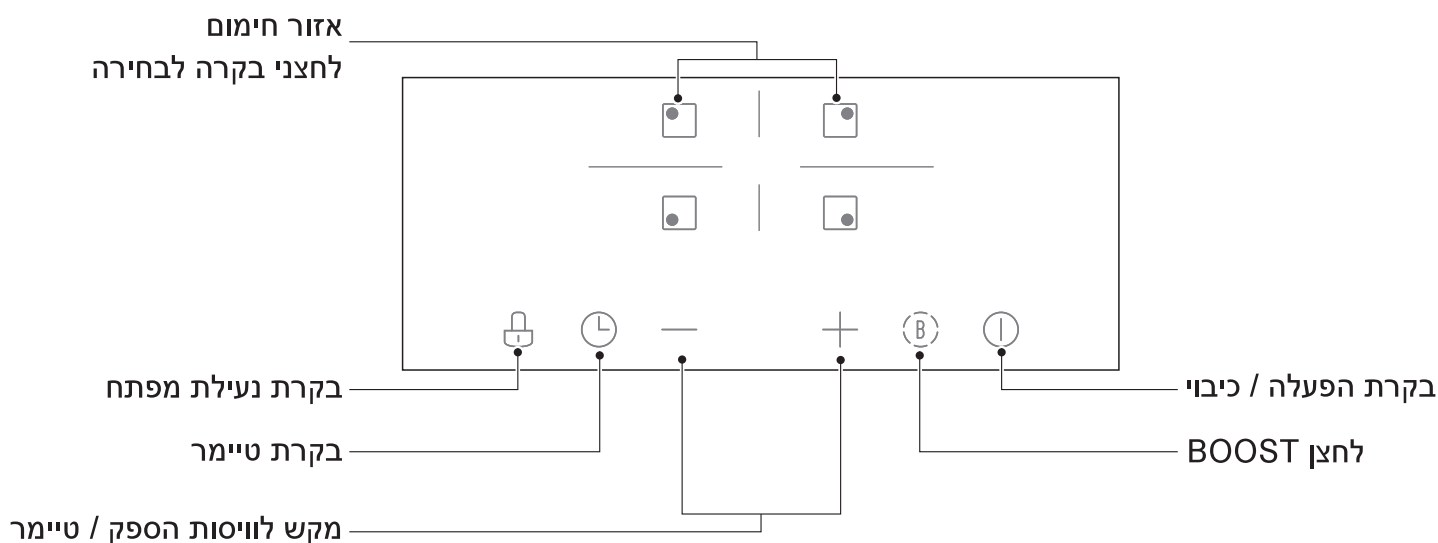
HE

מבט מלמעלה



HE

לוח בקרה



שימו לב

- לוגו חם: אל תתנו לגוף שלכם, לבגדים או לכל פריט אחר מלבד כלי בישול מתאים לבוא במגע עם המשטח החם ויש להמתין עד לקירורו.
- כל האיוורים המופיעים במדריך זה נועדו למטרת הסבר בלבד. כל אי התאמה בין המוצר בפועל לבין האיוורים, כפופה למוצר הקיים בפועל.

מפרטים טכניים של המוצר

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| MC-IF3518G4S-A(6558) | כיריים לבישול |
| 4 אזורים | אזורי בישול |
| 220-240 וולט ~ 50 הרץ או 60 הרץ | מתח אספקה |
| 3500 וואט | הספק חשמלי מותקן |
| 60 X 520 X 590 | גודל המוצר עומק X רוחב X גובה (מ"מ) |
| 490 X 560 | מידות בתוך מבנה AXB (מ"מ) |

המשקל והמידות אינן מדויקות אלא הערכה. מכיוון שאנו שואפים כל הזמן לשפר את המוצרים שלנו אנו עשויים לשנות את המפרטים הטכניים ואת העיצובים של המוצר ללא הודעה מראש על כך.

- לאחר סיום השימוש, תמיד כבו את אזורי הבישול ואת הכיריים כמתואר במדריך זה (כלומר: באמצעות שימוש בלחצני המגע). אין להסתמך על מאפיין זיהוי הסיר לכיבוי אזורי הבישול בעת הסרת הסירים ממקומם.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר או לשבת, לעמוד או לטפס עליו.
- אין לאחסן פריטים המושכים את תשומת ליבם של ילדים בתוך ארונות מעל המכשיר. ילדים המטפסים על הכיריים עלולים להיפגע בצורה חמורה.
- אין להשאיר ילדים לבד או ללא השגחה בשטח בו המכשיר נמצא בשימוש.
- ילדים או אנשים עם לקות (מגבלה) המגבילה את היכולת שלהם לעשות שימוש במכשיר חייבים להימנע תחת השגחה של אדם אחראי ומתאים שידריך אותם לגבי השימוש בו. על המדריך להרגיש ביטחון שבאפשרותם לעשות שימוש במכשיר ללא סכנה לעצמם או לסביבה שלהם.
- אין לתקן או להחליף חלק מכל סוג שהוא של המכשיר אלא אם כן הדבר מומלץ באופן ספציפי במדריך. כל שאר התיקונים יבוצעו על ידי טכנאי מוסמך.
- אין למקם או להפיל חפצים כבדים על הכיריים שלכם.
- אין לעמוד על הכיריים שלכם.
- אין לעשות שימוש בסירים בעלי קצוות משוננים או לגרור סירים על פני משטח זכוכית אינדוקציה היות שהדבר עלול לגרום לשריטות של הזכוכית.
- אין לעשות שימוש בכריות קרצוף או בכל תכשיר ניקוי שורט קשה אחר לניקוי הכיריים שלכם, היות שאלו יכולים לשרוט את זכוכית האינדוקציה.
- מכשיר זה נועד לשימוש בתוך הבית ובשימושים דומים אחרים כגון: אזורי מטבח צוות, משרדים וסביבות עבודה אחרות: חוות חקלאיות: על ידי לקוחות בבתי מלון, במלונות ובסביבות מגורים מסוג אחר: בסביבות המבוססות על לינה וארוחת בוקר.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש.
- יש לנקוט זהירות ולמנוע יצירת מגע עם רכיבי חימום.
- יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהמכשיר אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה.

ברכות על רכישתכם את כיריים האינדוקציה החדשים שלכם. אנו ממליצים לכם לקחת את הזמן ולקרוא מדריך הוראות/התקנה זה על מנת להבין היטב כיצד להתקין את הכיריים ולהפעיל אותם כראוי.

עבור ההתקנה, אנא קראו את החלק המדבר על התקנת המכשיר.

קראו את כל הוראות הבטיחות בקפידה טרם השימוש במכשיר ושמרו מדריך הוראות / התקנה זה אצלכם לעיון בעתיד.

- אזהרה: בישול ללא השגחה על כיריים עם שמן או שומן עלול להיות מסוכן ועשוי לגרום להתלקחות. לעולם אין לנסות ולכבות אש במים, אלא יש לכבות את המכשיר ולאחר מכן לכסות את הלהבה לדוגמא, בעזרת מכסה או שמיכת אש.

הפעלה ותחזוקה

סכנה להתחשמלות

- אין לבשל על כיריים שבורים או סדוקים. במידה ומשטח הכיריים יישברו או ייסדקו, כבו את המכשיר מיד ונתקו אותו ממקור אספקת החשמל הראשי (תיבת נתיכים) וצרו קשר עם טכנאי מוסמך.
- נתקו את הכיריים משקע החשמל בקיר טרם פעולת ניקיון או תחזוקה.
- כשל בהתנהלות בהתאם להמלצה זו עשוי לגרום להתחשמלות או למוות.

סכנה לבריאות

- מכשיר זה תואם לתקני הבטיחות האלקטרומגנטיים.
- אולם, אנשים עם קוצבי לב או שתלים חשמליים אחרים (כגון משאבות אינסולין) חייבים להתייעץ עם הרופא שלהם או עם יצרן השתל טרם השימוש במכשיר זה על מנת לוודא שהשתלים שלהם לא ייפגעו מהשדה האלקטרומגנטי.
- כשל בהתנהלות על פי המלצה זו עשוי לגרום למוות.

סכנה למשטח חם

- במהלך השימוש, חלקים נגישים של מכשיר זה יתחממו מספיק על מנת לגרום לכוויות.
- אין לאפשר לגוף שלכם, לבגדים או לכל פריט אחר מלבד כלי בישול מתאימים לבוא במגע עם זכוכית האינדוקציה עד שהמשטח קר.
- הרחיקו ילדים מהמכשיר.
- ידיות של סירים עשויות להיות חמות למגע. בדקו שידידות הסיר אינן תלויות מעל אזורי בישול אחרים מופעלים. הרחיקו את הידידות מהישג ידם של ילדים.
- כשל במילוי המלצה זו עלול לגרום לכוויות ולצריבות.

סכנה לחתך

- הלהב המשוני של מגרד הכיריים חשוף בעת משיכת הכיסוי הבטיחותי. נקטו זהירות יתרה ואחסנו תמיד בבטחה והרחק מהישג ידם של ילדים.
- כשל בנקיטת אמצעי זהירות עלול לגרום לפגיעה או לחתכים.

הוראות בטיחות חשובות

- לעולם אין לעזוב את המכשיר ללא השגחה בעת השימוש בו. גלישה גורמת לזליגות מעלות עשן ושומניות שעשויות להתלקח.
- לעולם אין לעשות שימוש במכשיר שלכם בתור משטח עבודה או משטח אחסנה.
- לעולם אין להשאיר חפצים או כלי אוכל על המכשיר.
- אין למקם או להשאיר חפצים ממגנטים (למשל: כרטיסי אשראי, כרטיסי זיכרון) או רכיבים אלקטרוניים (למשל: מחשבים, נגני MP3) בקרבת המכשיר, היות שהם עשויים להינזק מהשדה אלקטרומגנטי שלו.
- לעולם אין לעשות שימוש במכשיר שלכם לחימום החדר.

הבטיחות שלכם חשובה לנו. אנא קראו מידע זה טרם השימוש בכיריים שלכם.

התקנה

סכנה להתחשמלות

- נתקו את המכשיר מרשת החשמל טרם ביצוע עבודה או פעולת תחזוקה מכל סוג שהוא.
- חיבור למערכת חיווט הארקה תקינה הכרחית ומחייבת.
- שינויים במערכת חוטי החשמל הביתית יבוצעו על ידי חשמלאי מוסמך בלבד.
- כשל בהתנהלות על פי המלצה זו עשוי לגרום להתחשמלות או למוות.

סכנה לחתך

- היזהרו - קצוות הפנל חדים.
- כשל בנקיטת זהירות עלול לגרום לפגיעה או לחתכים.

הוראות בטיחות חשובות

- קראו הוראות אלה בקפידה טרם התקנה או שימוש במכשיר זה.
- אין למקם חומר מתלקח או מוצרים מתלקחים על מכשיר זה בשום מקרה.
- דאגו שמידע זה יהיה זמין עבור האדם האחראי על התקנת המכשיר היות שהוא יכול לצמצם את עלויות ההתקנה שלכם.
- על מנת למנוע סכנה, יש להתקין מכשיר זה בהתאם להוראות התקנה אלה.
- מכשיר זה יותקן ויחובר להארקה כנדרש על ידי אדם מוסמך מתאים בלבד.
- יש לחבר מכשיר זה למעגל חשמלי המשלב מתג מבודד המספק ניתוק מלא מרשת אספקת החשמל.
- כשל בהתקנת המכשיר כראוי עלול לבטל את האחריות או התביעות במסגרת האחריות.
- מכשיר זה מותר לשימוש על ידי ילדים מגיל 8 ומעלה ועל ידי אנשים עם לקויות גופניות, תחושתיות או שכליות או על ידי אנשים חסרי ניסיון וידע במידה והושמה עליהם השגחה או סופקה להם הדרכה בכל הנוגע לשימוש במכשיר זה בדרך בטוחה ובמידה והם מבינים את הסכנות המעורבות בכך.
- חל איסור על ילדים לשחק עם המכשיר. ניקיון ותחזוקה של משתמש לא יבוצעו על ידי ילדים ללא השגחה.
- במידה וכבל החשמל פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, נציג שירות מטעמו או אדם מוסמך דומה אחר וזאת על מנת למנוע סכנה.
- אזהרה: במידה והמשטח סדוק, כבו את המכשיר על מנת למנוע אפשרות של התחשמלות, עבור משטחי כיריים עשויים זכוכית-קרמיקה או חומר דומה אחר המגן על חלקים מחשמלים.
- אין למקם חפצי מתכת כגון סכינים, מזלגות, כפות ומכסים על משטח הכיריים היותר שהם יכולים להתחמם.
- אין לעשות שימוש בשואב אדים.
- אין לעשות שימוש בשואב אדים לניקוי הכיריים שלכם.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- אזהרה: סכנה לשריפה: אין לאחסן פריטים על גבי משטחי הבישול.
- תהליך הבישול חייב להיות תחת השגחה. תהליך בישול קצר חייב להימצא תחת השגחה רציפה.

השימוש הייעודי של המוצר

קווי ההנחיה הבטיחותיים שלהלן נועדו למנוע סכנות בלתי צפויות או נזק בלתי צפוי כתוצאה מהפעלה לא בטוחה או לא נכונה של המכשיר. אנא בדקו את חומרי האריזה ואת המכשיר עם הגעתם על מנת לוודא שהכל שלם במטרה להבטיח הפעלה בטוחה. במידה ואתם מאתרים נזק, אנא צרו קשר עם הספק או עם הקמעונאי. שימו לב לכך שחל איסור לבצע שינויים או התאמות במכשיר מטעמי בטיחות. שימוש לא מכוון במכשיר עשוי לגרום לסכנות ולהפסד בהגשת תביעות במסגרת האחריות על המכשיר.

הסבר על הסמלים

| | |
|--|---|
| סכנה |  |
| סמל זה מציין שקיימות סכנות לחייהם ולבריאותם של אנשים כתוצאה מגז מתלקח באופן קיצוני. | |
| אזהרה לגבי מתח חשמלי גבוה |  |
| סמל זה מציין שקיימת סכנה לחייהם ולבריאותם של אנשים בשל מתח גבוה. | |
| אזהרה |  |
| סימן הקריאה מציין סכנה בדרגת סיכון בינונית אשר, במידה ואינה נמנעת, עשויה לגרום למוות או לפגיעה חמורה. | |
| זהירות |  |
| סמל סימן הקריאה מציין סכנה עם דרגה סיכון נמוכה אשר, במידה ואינה נמנעת, עשויה לגרום לפגיעה מזערית או בינונית. | |
| שימו לב |  |
| מילת האות מציינת מידע חשוב (למשל: נזק לרכוש) אולם לא סכנה. | |
| יש להקפיד על ההוראות |  |
| סמל זה מציין שטכנאי שירות צריך להפעיל ולתחזק מכשיר זה אך ורק בהתאם להוראות ההפעלה. | |

קראו את הוראות ההפעלה האלה בקפידה ובתשומת לב רבה טרם השימוש / ההסמכה של היחידה ושמרו אותן בקרבת מקום בה מבוצעת ההתקנה או בה נמצאת היחידה לשימוש בשלב מאוחר יותר!

אנו מודים לכם על שבחרתם במוצר מבית Midea! טרם השימוש במוצר Midea החדש שלכם, אנא קראו מדריך זה ביסודיות על מנת להבטיח שאתם יודעים כיצד להפעיל את הפונקציות ולהשתמש בתכונות שהמכשיר החדש שלכם מציע לכם בדרך בטוחה.

תוכן עניינים

| | |
|----|--|
| 01 | מכתב תודה |
| 02 | הוראות בטיחות |
| 06 | מפרטים טכניים של המוצר |
| 07 | סקירת המוצר |
| 09 | מדריך התחלה מהירה |
| 11 | התקנת המוצר |
| 15 | הוראות הפעלה |
| 22 | ניקיון ותחזוקה |
| 23 | איתור תקלות ופתרון בעיות |
| 25 | סמלי מסחר, זכויות יוצרים והצהרה משפטית |
| 27 | השלכה ומחזור של המוצר |
| 28 | הודעת הגנה על נתונים |



כיריים אינדוקציה

מדריך למשתמש

MC-IF3518G4S-A(6558)

הודעות אזהרה: טרם השימוש במוצר זה, אנא קראו מדריך זה בקפידה ושמרו אותו אצלכם לעיון בעתיד. העיצוב והמפרט הטכני של המוצר כפופים לשינויים ללא הודעה מראש על כך למען שיפור המוצר. היוועצו עם הספק שלכם או עם היצרן לקבלת פרטים. התרשים לעיל נועד לעיון בלבד. אנא התייחסו למראה של המוצר בפועל כמו לתקן של המוצר.