

# 重点 校对项

1. 版面尺寸

2. 材质标注

3. 物料编码

4. 颜色标注

5. 客户型号

6. 产品名称

7. 重量标注

8. 电压功率


	1	2	3	4	5	6
A	项目					
	库					
	文件名					
B						
C						
D						
E						
F						
G						

## 技术要求(版本号: A, 2018-01)

- 1、印刷颜色: 钉装, 单色印刷;
- 2、说明书幅面大小为: 210\*290mm
- 3、1:1图纸在第二页;

PN:16166000A27991

					多头电磁炉		IRSHMANS-MC-IF7040B2-A MI 70407	
					使用说明书		材料:80G双胶纸	
H	标记	处数	更改文件号	签字	日期	图样标记	重量	比例
	制图	彭娟	审核	李海棣		K	/	1:1
	设计	-----	标准化	古广君				
	校对	-----	审定	古广君				
	会签	-----	日期	20220510	共 1 页		第 1 页	

 广东美的生活电器制造有限公司



# Irshmans

## Manual for Induction hob

## Model MI 70407

מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או עם העדר ניסיון וידע. אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר על ידי האדם האחראי לבטיחותם. ילדים צריכים להיות תחת השגחה, כדי להבטיח, שהם לא משחקים עם המכשיר

אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תעשה ע"י טכנאי מוסמך מטעם היבואן בלבד.

**קופר יבוא 1992 בע"מ**

המלאכה 4 פארק אפק אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 **טלפון: 03-9381695 פקס. 03-9381696**  
4 Hamelacha St. New Industrial Area Rosh-Haayin, code 48091 **Tel. 03-9381695 Fax. 03-9381696**

# **1. Foreword**

## **1.1 Safety Warnings**

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

## **1.2 Installation**

### **1.2.1 Electrical Shock Hazard**

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

### **1.2.2 Cut Hazard**

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

### **1.2.3 Important safety instructions**

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

## **1.3 Operation and maintenance**

### **1.3.1 Electrical Shock Hazard**

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

### **1.3.2 Health Hazard**

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

### **1.3.3 Hot Surface Hazard**

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

### **1.3.4 Cut Hazard**

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

### **1.3.5 Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.

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



appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

- Do not 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.

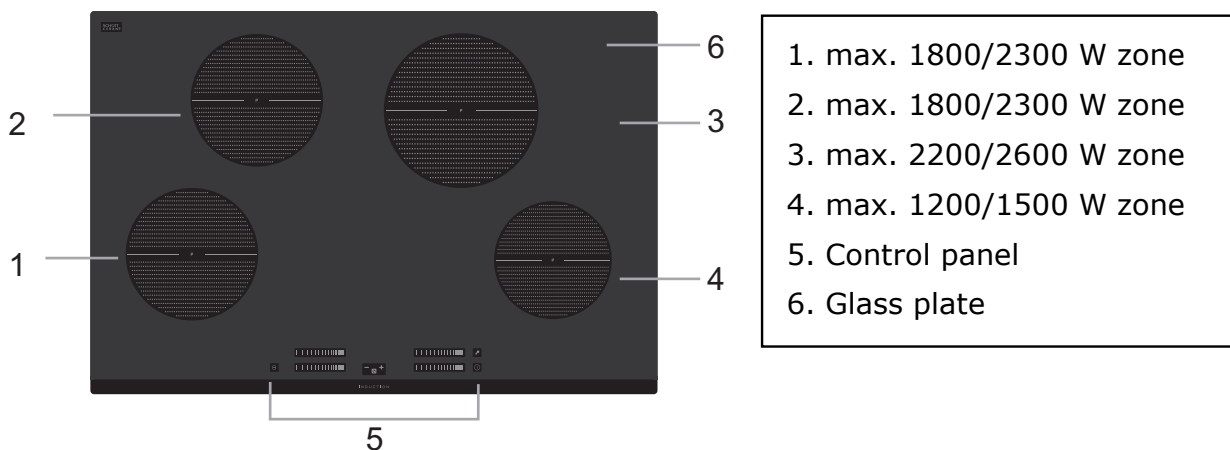
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

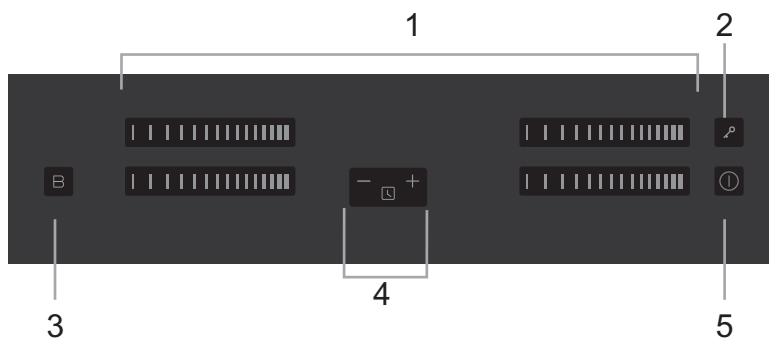
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

## **2. Product Introduction**

### **2.1 Top View**



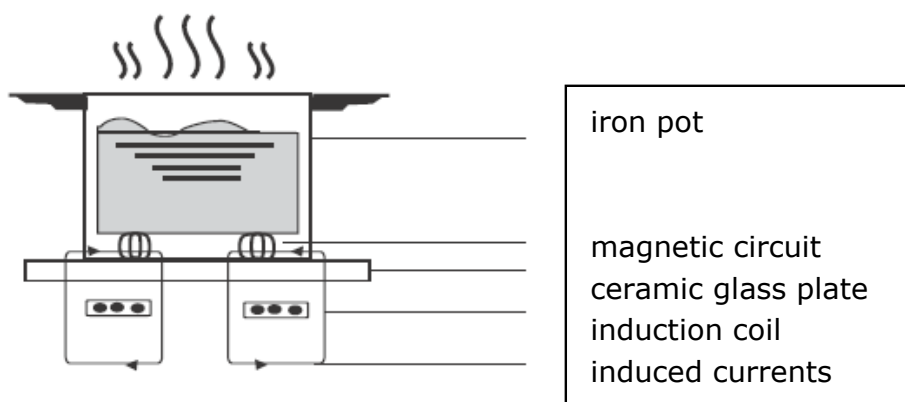
### **2.2 Control Panel**



- |    |                            |
|----|----------------------------|
| 1. | Power slider touch control |
| 2. | keylock control            |
| 3. | Boost control              |
| 4. | Timer control              |
| 5. | ON/OFF control             |

## 2.3 Working Theory

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



## 2.4 Before using your New Induction Hob

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

## 2.5 Technical Specification

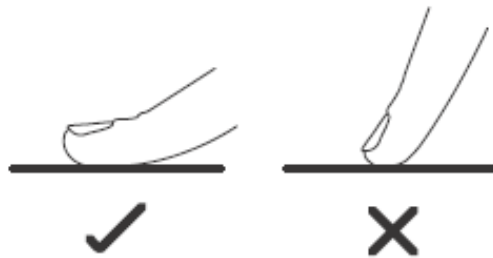
Cooking Hob	MI 70407
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7000W
Product Size D×W×H(mm)	770X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	744X494

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

## 3. Operation of Product


### 3.1 Touch Controls

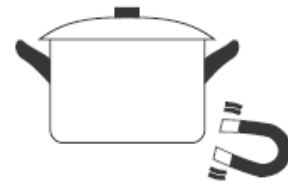
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



### 3.2 Choosing the right Cookware



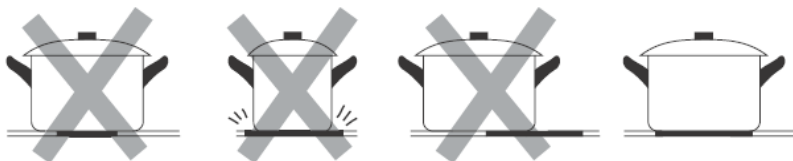
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



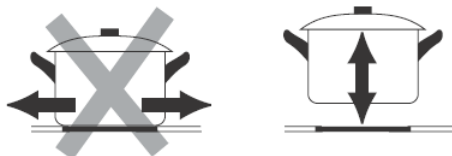
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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




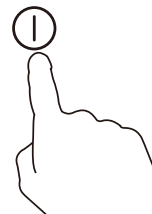
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



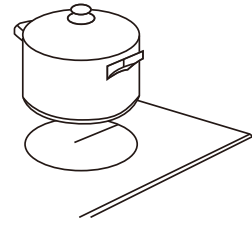
## 3.3 How to use

### 3.3.1 Start cooking

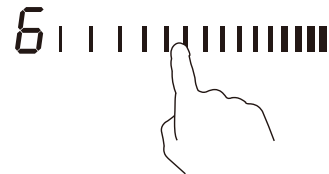
1. Touch the ON/OFF  control.  
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



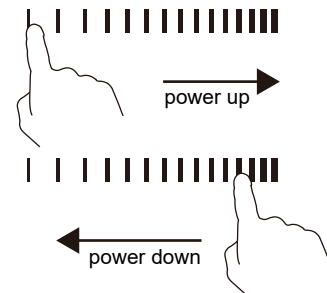
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash



4. Adjust heat setting by touching the the slider control.
  - If you don't choose a heating zone 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.



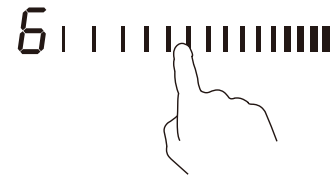
**If the display flashes  $\geq \underline{\quad} \leq$  alternately with the heat setting**

- 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.

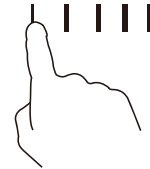
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

### 3.3.2 Finish cooking

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



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to " | ". Make sure the display shows "0"



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



4. Beware of hot surfaces

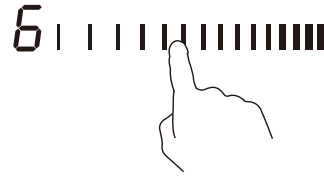
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



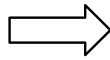
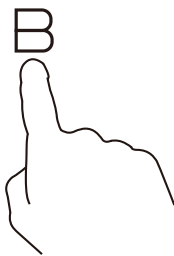
### 3.3.3 Using the Boost function

#### Activated the boost function

1. Touching the heating zone slider control

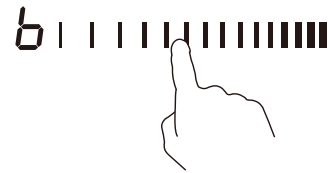


2. Touching the boost control "B", the zone indicator show "b." and the power reach Max.

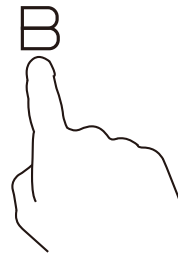


#### Cancel the Boost function

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



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



- 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.




### 3.3.4 Locking the Controls

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



#### To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show "Lo".

#### To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for a while.
3. You can now start using your Induction hob.



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

### Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

### 3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

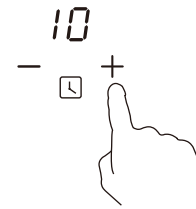
- You can use it as a minute minder. In this case, it will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

#### 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.

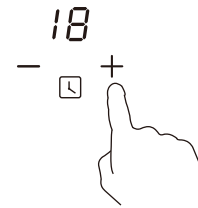
2. Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



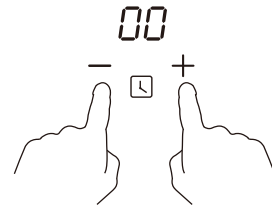
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to 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 will flash for 5 seconds.



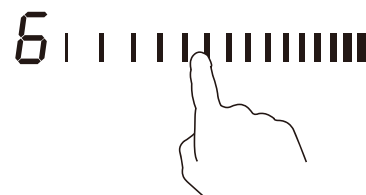
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



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

***If the timer is set on one zone:***

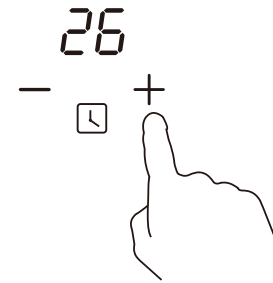
1. Touching the heating zone slider control that you want to set the timer for.



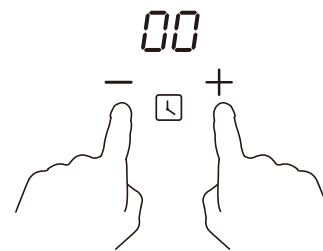
2. Set the time by touching the or control of the timer

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.



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 flash for 5 seconds.

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



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

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



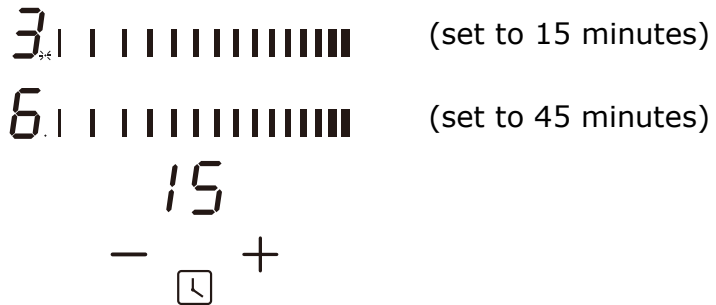
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



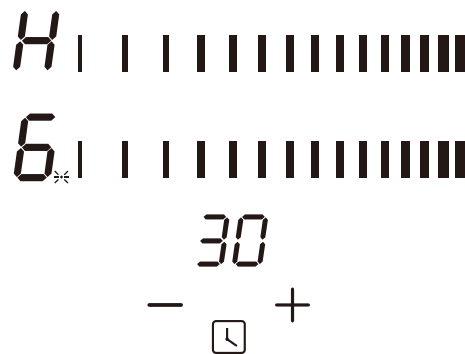
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

**If the timer is set on more than one zone:**

1. 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.



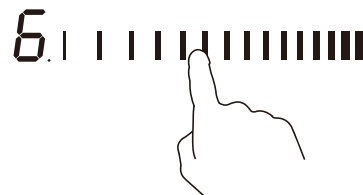
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



- Touch the heating zone slide control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

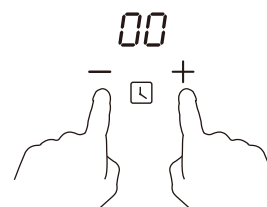
**Cancelled the timer**

1. Touching the heating zone slide control that you want to cancel the timer



2. Touching the "-" and "+" together, the timer is

cancelled, and the "00" will show in the minute display.



### 3.3.6 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.

## 4 Cooking Guidelines



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.

### 4.1 Cooking Tips

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

### **4.1.1 Simmering, cooking rice**

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

### **4.1.2 Searing steak**

To cook juicy 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.

### **4.1.3 For stir-frying**

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

## 4.2 Detection of Small Articles

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

## 5 Heat Settings

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

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

## 6 Care and Cleaning

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



## 7 Hints and Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction 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.
---	------------------	--

## 8 Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

# 9 Installation

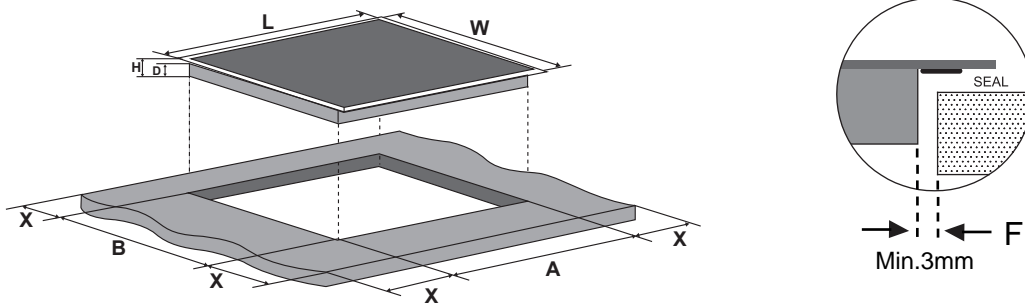
## 9.1 Selection of installation equipment

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.

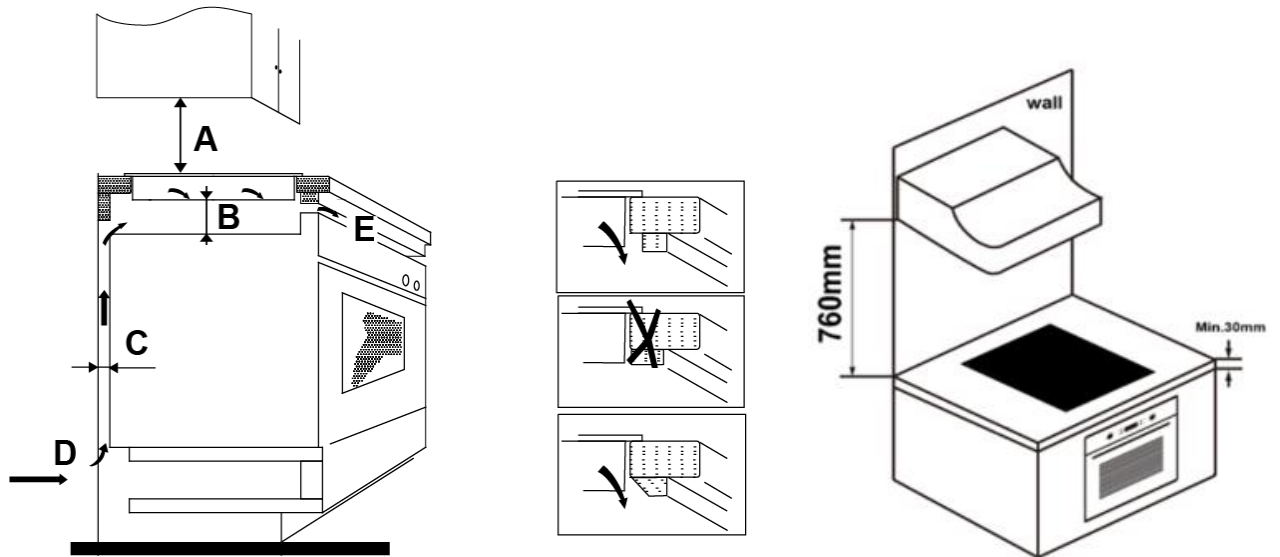


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740 <sub>+4</sub>	490 <sub>+4</sub>	50 mini	3 mini

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



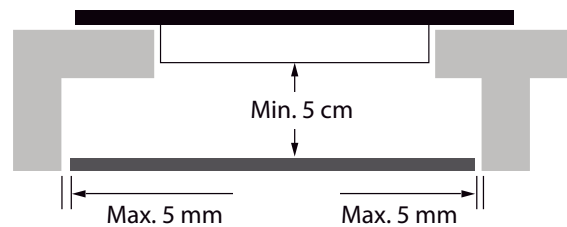
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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.
- 

## **9.2 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.

### **9.3 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.

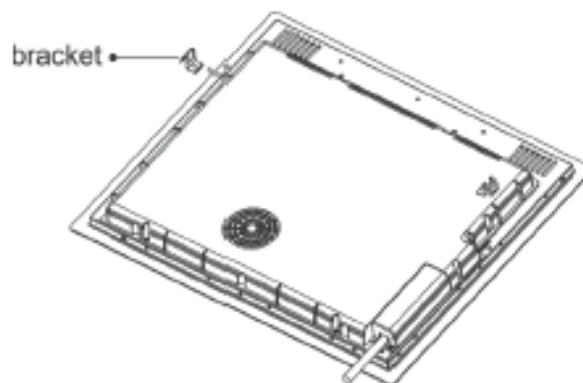
### **9.4 Before locating the fixing brackets**

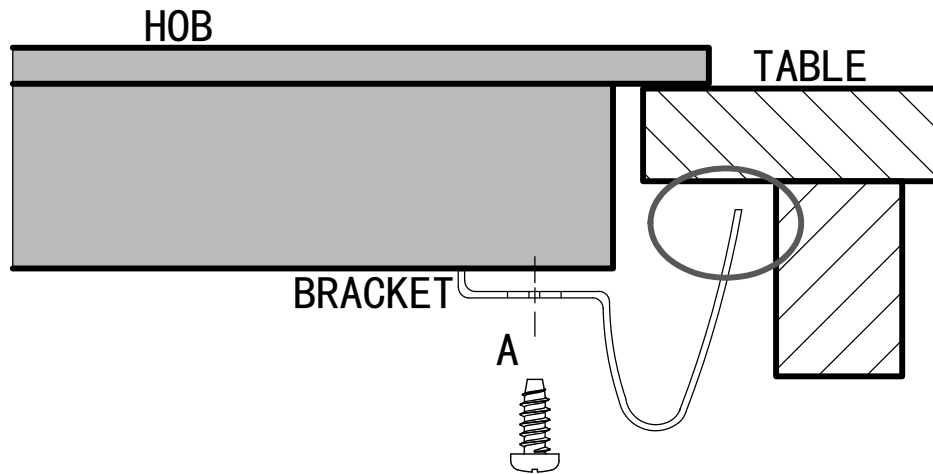
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

### **9.5 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).

---

## 9.6 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.

## 9.7 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

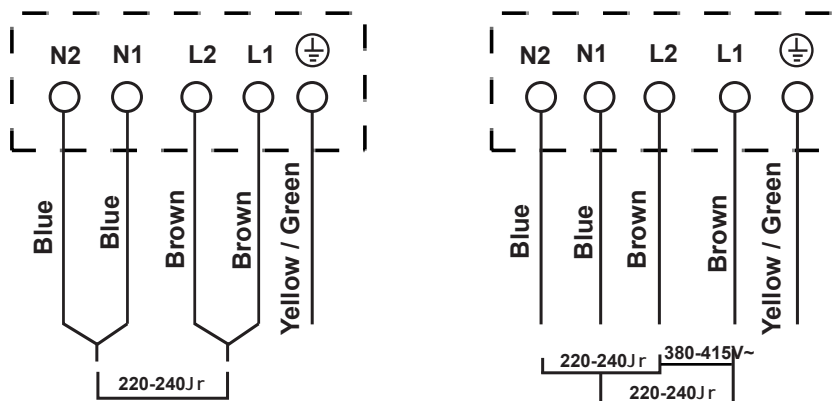
devices, as they can cause overheating and fire.

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.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the 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.

---

 <p><b>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</b></p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.</p> <p>The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.</p> <p>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.</p> <p>For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</p>
--	---

אדון/גברת נכבדים,

אנו מברכים אתכם על שרכשתם מוצר איכות מבית "קופר יבוא"

להתקנת הכיריים יש להזמין טכנאי מורשה **בתשלום** מתחנת השרות מהרשימה למטה.

**חיבור הכיריים שלא ע"י טכנאי מתחנת השרות המוסמכת – מבטלת את האחריות למוצר.**

אנו מברכים אתכם על שרכשתם מוצר איכות מבית "קופר יבוא"

לפני הפעלת המכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות השימוש, הניקוי והבטיחות ולפעול לפיהם.

תקופת האחריות הינה לשנה אחת מתאריך קניית המכשיר המופיע על חשבונית הקניה.

#### שרות מוטי אזור שרות טבריה, הגליל והגולן

יהודה הלוי טבריה ת.ד 30 מספר טלפון למוקד השרות 04-6060214

#### שרות טכנוקור אזור חדרה והצפון .

החיטה 5 חיפה . מספר טלפון למוקד השרות 04-8415716

#### שרות אי די אס נתניה, אזור המרכז , מנתניה עד צומת עד אשדוד .

הבנאי 19 חולון . מספר טלפון למוקד השרות 03-5417008

#### שרות אלרם ירושלים והסביבה , בית שמש.

סדנא 7 תלפיות ירושלים. מספר טלפון למוקד השרות 02-6403000

#### שרות הדרום – מצומת כנות דרומה: אשקלון, קריית מלאכי, קריית גת, ב"ש, דימונה.

היצירה 4, קריית מלאכי. מספר טלפון למוקד השרות 08-6272461

#### שרות ששון אילת והסביבה .

הבנאי 3 אילת. מספר טלפון למוקד השרות 08-6335311

Update October 2021

## הגנת הסביבה

מכשיר זה תואם את הנחיות האיחוד האירופי 2012/19/EU להיפטרות מפסולת

חשמלית ואלקטרונית (WEEE). בכך שוודאו כי מכשיר זה יושלך בצורה נכונה

לאשפה, תסייעו למנוע נזק אפשרי לסביבה ולבריאות האדם, שעלול היה

להיגרם אם הייתם

נפטרים מהמכשיר בדרך הלא נכונה.

הסמל שעל המוצר אומר שאין להתייחס אליו כאל פסולת ביתית רגילה. יש להביא אותו

למרכז המחזור המתאים למחזור פסולת חשמלית ואלקטרונית.

סמל זה המופיע על המכשיר, על חוברת ההוראות ועל האריזה מפנה את תשומת

ליבכם לנושא חשוב זה. את החומרים שבהם השתמשו במכשיר זה ניתן למחזר. על ידי

מחזור מכשירים ביתיים משומשים אתם מעניקים דחיפה חשובה להגנת הסביבה שלנו.

בררו ברשות המקומית למידע ביחס

לנקודת האיסוף הקרובה למקם מגורכם.



# אבקת ניקוי ונוזל סיליקון

## לכיריים קרמיות

לקוחות נכבדים,

הכיריים הקרמיות שברשותכם אמורות לשרת אתכם שנים רבות. כדי לשמור לאורך שנים על הזכוכית הקרמית, ועל מראה חדש תמידי של הכיריים הקרמיות, אנו מציעים לכם להשתמש בחומרי ניקוי המיועדים לזכוכית של כיריים קרמיות \ אינדוקציה. שימוש קבוע בחומרים אלו הינו חסכוני מאחר והם מספיקים לתקופה ארוכה, ומבטיח לכם שמירה על המוצר היקר שברשותכם לשנים רבות.

[המשלוח בדואר חינם.](#)

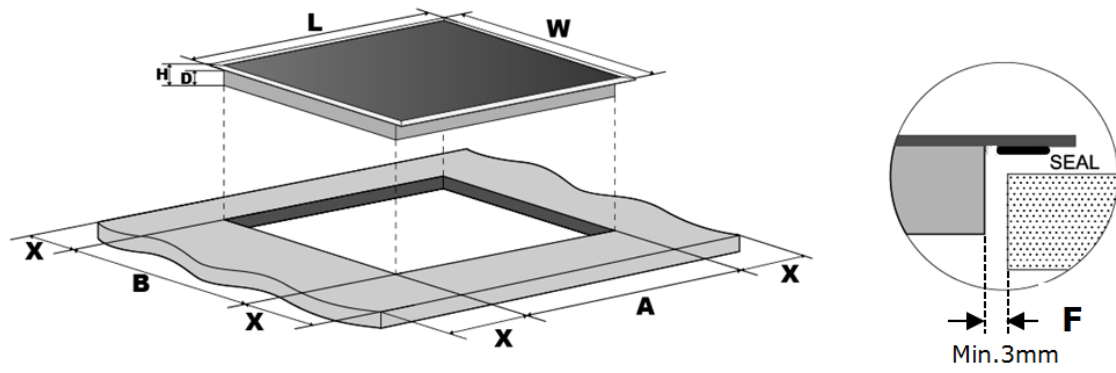
ניתן להזמין באתר: [WWW.KUPPER-SALE.CO.IL](http://WWW.KUPPER-SALE.CO.IL)



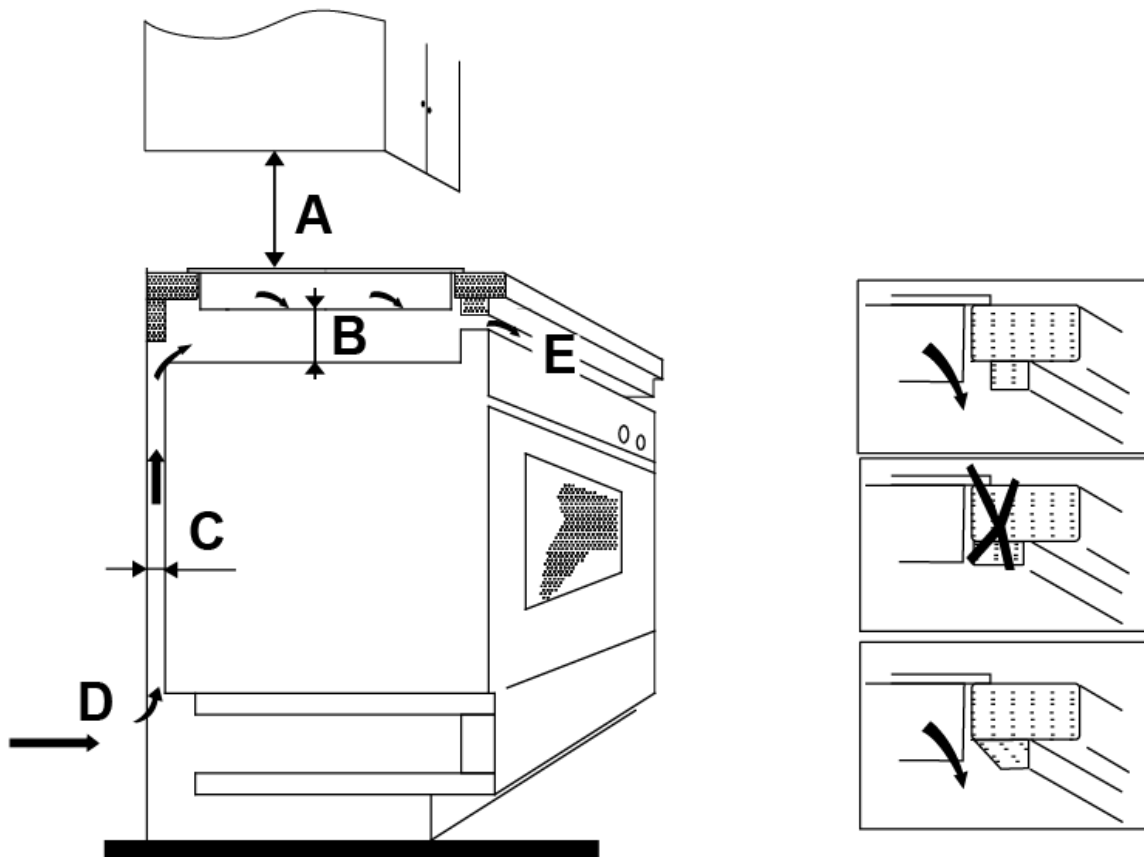
נוזל סיליקון



אבקת ניקוי



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4	490+4	50 mini	3 mini



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

## הודעות שגיאה ובדיקה

במקרה של תקלה או חריגה, הכיריים ייכנסו למצב הגנתי באופן אוטומטי ויציגו את הקודים המתאימים הבאים לציון התקלה:

בעיה	סיבות אפשריות	מה לעשות
F8-F3	תקלה בחיישן טמפרטורה	נא ליצור קשר עם הספק.
FE-F9	תקלה בחיישן הטמפרטורה של ה-IGBT	נא ליצור קשר עם הספק.
E2/E1	מתח זינה חריג	נא לבדוק האם אספקת החשמל תקינה. נא להפעיל לאחר שאספקת החשמל חזרה למצב תקין.
E4/E3	טמפרטורה חריגה.	נא לבדוק את הסיר.
E6/E5	קרינת חום גרועה של האינדוקציה	נא לאתחל לאחר שהכיריים התקררו.

הנ"ל הם הערכה ובדיקה של תקלות שכיחות.

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

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

## טיפים ועצות

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

5. הקפיצו את הירקות. כשהם חמים אך מוצקים עדיין, העבירו את אזור הבישול לדרגה נמוכה יותר, החזירו את הבשר למחבת והוסיפו את הרוטב.
6. הקפיצו את המרכיבים בעדינות כדי לוודא שכולם התחממו והתבשלו.
7. הגישו מייד.

## דרגות חום

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

דרגת חום	התאמה
2-1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• חימום עדין של כמויות קטנות של מזון</li> <li>• המסת שוקולד, חמאה, ומזונות שנשרפים במהירות</li> <li>• אידי עדין</li> <li>• חימום איטי</li> </ul>
4-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• חימום מחדש</li> <li>• בישול מהיר</li> <li>• בישול אורז</li> </ul>
6-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• הכנת פנקייקים</li> </ul>
8-7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• תבשילי קדרה</li> <li>• בישול פסטה</li> </ul>
P/9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• מוקפצים</li> <li>• סטייקים</li> <li>• הרתחת מרק</li> <li>• הרתחת מים</li> </ul>

## טיפול וניקיון


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

## הגנת כיבוי אוטומטי

מאפיין בטיחות נוסף של הכיריים הוא כיבוי אוטומטי. זה מתרחש במידה ושכחתם לכבות את אזור הבישול. זמני ברירת המחדל של הכיבוי מוצגים בטבלה שלהלן:

דרגת עוצמה	1	2	3	4	5	6	7	8	9
טיימר ברירת מחדל (בשעות)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

כאשר הסיר מורד מהכיריים, הם יפסיקו לפעול מייד והכיריים ייכבו באופן אוטומטי לאחר 2 דקות.

אנשים עם קוצבי לב צריכים להתייעץ עם הרופא לפני השימוש במכשיר זה. 

## הנחיות לבישול

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



### טיפים לבישול

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

### בישול במים, בישול אורז

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

### הכנת סטייק

להכנת סטייקים עסייים וטעימים:

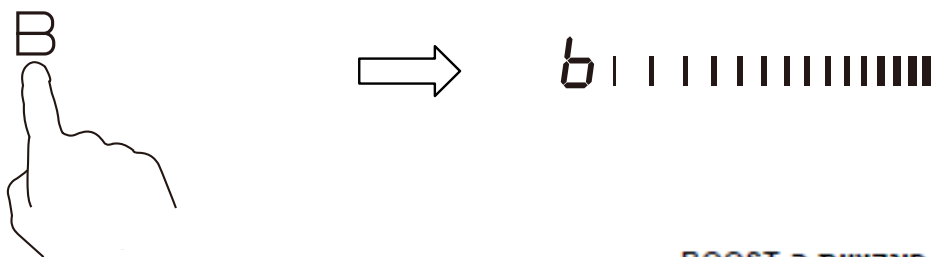
1. הניחו את הבשר בטמפרטורת החדר לפחות 20 דקות לפני הבישול.
2. חממו מחבת טיגון בעלת בסיס כבד.
3. הברישו את שני צידי הסטייק בשמן. טפטפו כמות קטנה של שמן לתוך המחבת החם ואז הניחו את הבשר בתוך המחבת החם.
4. הפכו את הסטייק רק פעם אחת במהלך הבישול. זמן הבישול המדויק יהיה תלוי בעובי הסטייק ובמידת העשייה הרצויה.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

### מנות מוקפצות

1. בחרו ברוק המתאים לבישול באינדוקציה בעל בסיס שטוח או במחבת גדולה.
2. הכינו את כל החומרים והציוד. על ההקפצה להיות מהירה. אם מבשלים כמויות גדולות, בשלו את המזון במספר מחזורים קטנים יותר.
3. חממו מראש את המחבת והוספו שתי כפות שמן.
4. בשלו את הבשרים תחילה, הניחו אותם בצד ושמרו על חוםם.

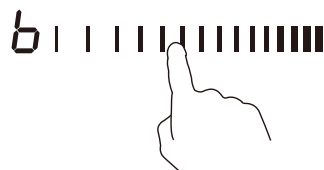


2. געו בלחץ Boost B, חיווי האזור יציג "b", והעוצמה תגיע ל-Max.

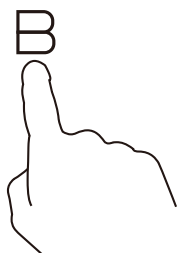


### ביטול פונקציית ה-BOOST

1. געו בלחץ בחירת אזור החימום שבו ברצונכם לבטל את פונקציית ה-boost.



2. געו בלחץ Boost B לביטול פונקציית Boost, ואזור הביטול יחזור להגדרה המקורית שלו.




- הפונקציה יכולה לפעול בכל אזור ביטול.
- אזור הביטול חוזר להגדרה המקורית שלו לאחר 5 דקות.
- אם דרגת החום המקורית שווה ל-0, היא תחזור ל-9 לאחר 5 דקות.


### נעילת הלחצנים




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

#### לנעילת הבקורות

געו בלחץ הנעילה  מחוון הטיימר יציג "Lo".

#### לפתיחת הלחצנים

1. וודאו שהכיריים מופעלים.
2. געו והחזיקו את לחץ הנעילה  למשך זמן מה.
3. תוכלו כעת להשתמש בכיריים.

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

### הגנה מפני התחממות יתר

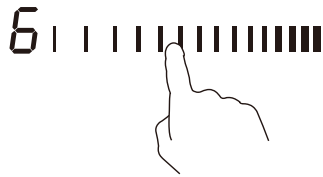
חיישן טמפרטורה יכול לעקוב אחר הטמפרטורה שבתוך הכיריים. כאשר נרשמת טמפרטורה מופרזת, הכיריים יפסיקו לפעול באופן אוטומטי.

אם לוח התצוגה מהבהב  $\leq \geq$  לסירוגין עם כיוון החום

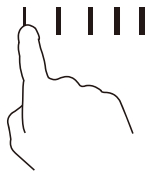
פירוש הדבר הוא:

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

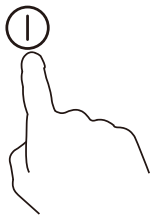
### בסיום הבישול



1. געו בלחץ בחירת אזור החימום אותו אתם רוצים לכבות.



2. כבו את אזור הבישול על ידי החלקה למטה עם האצבע עד "I". וודאו שלוח התצוגה מראה "0".



3. כבו את כל הכיריים על ידי נגיעה במקש OFF/ON.

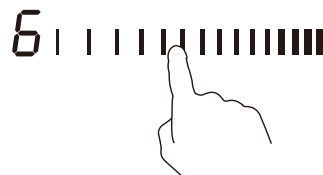
4. היזהרו ממשטחים חמים

הסימן "H" יראה איזה אזור חימום חם למגע. הוא יעלם כאשר פני השטח התקררו לטמפרטורה בטוחה. ניתן להשתמש בתכונה זו גם כפונקציית חוסכת אנרגיה אם ברצונכם לחמם עוד סירים, השתמשו בכיריים שעדיין חמים.



### שימוש בפונקציית Boost

הפעלת פונקציית Boost



1. געו בלחץ בחירת אזור החימום

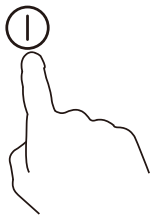


הרימו תמיד את הסירים מעל לכיריים הקרמיות – אין להחליק אותם, משום שהם עלולים לשרוט את הזכוכית.

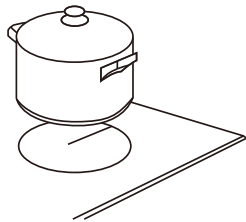


## אופן השימוש בכיריים

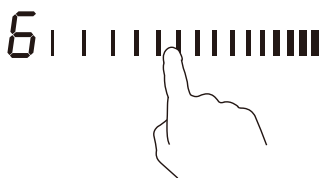
### התחלת הבישול



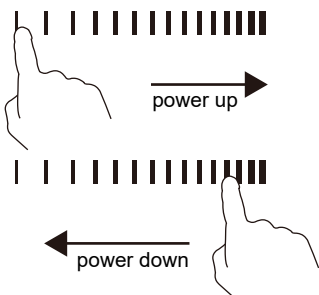
1. געו בלחצן OFF/ON למשך 3 שניות. לאחר הפעלת הכיריים, הזמזם יצלצל פעם אחת, כל המחווונים יראו "-" או "--" ובכך יצינו כי הכיריים הקרמיות נכנסו למצב הכן.



2. הניחו סיר מתאים על אזור הבישול בו אתם רוצים להשתמש.  
 • וודאו שתחתית הסיר והמשטח של אזור הבישול נקיים ויבשים.



3. נגיעה בלחצן בחירת אזור הבישול, ומרית החיווי שליד המקש תהבהב.



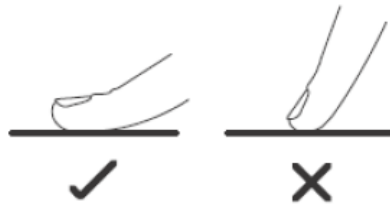
4. בחרו בדרגת החימום על ידי נגיעה בלחצן ההחלקה.  
 • אם אינכם בוחרים בדרגת חום בתוך 1 דקה, הכיריים הקרמיות ייכבו באופן אוטומטי. יהיה עליכם להתחיל שוב משלב 1.  
 • תוכלו לשנות את דרגת החום בכל עת במהלך הבישול.

## לפני השימוש בכיריים אינדוקציה


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


## שימוש בלחצני מגע

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



## בחירה בכלי בישול מתאימים

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

- תוכלו לבדוק האם כלי הבישול מתאים על ידי ביצוע מבחן המגנט. הזיזו מגנט כלפי בסיס הסיר. אם הוא נמשך, הסיר מתאים לאינדוקציה.
- אם אין לכם מגנט:
  1. הניחו מעט מים בסיר שאותו אתם רוצים לבדוק.
  2. עקבו אחר השלבים בסעיף 'התחלת הבישול'.
  3. אם הסמל  לא מהבהב בלוח התצוגה והמים מתחממים, הסיר מתאים.
- כלי בישול העשויים מהחומרים הבאים אינם מתאימים: נירוסטה טהורה, אלומיניום או נחושת ללא בסיס מגנטי, זכוכית, עץ, חרסינה, קרמיקה וחמר.



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



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

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

### סכנת משטח חם

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

### סכנת חתך

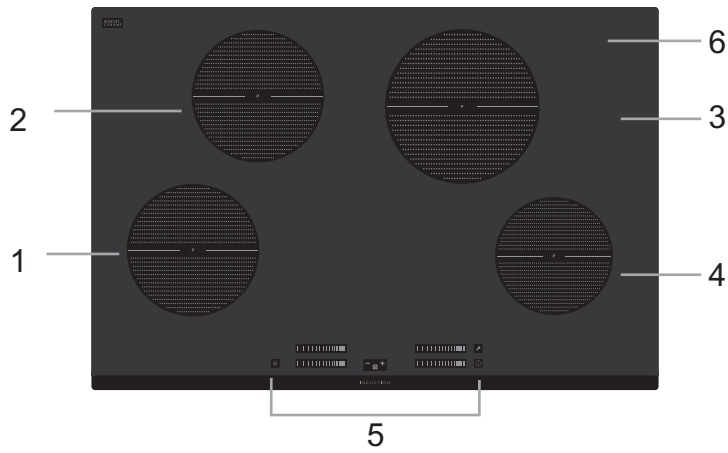
- הלהב החד לגירוד משטח הבישול חשוף כאשר כיסוי הבטיחות מורד ממנו. יש לנהוג בזהירות מרבית ולאחסן תמיד בצורה בטוחה ומחוץ להישג ידם של ילדים.
- אי ציות לאזהרה זו עלול לגרום לפציעה או חתכים.

### מילה על בישול באינדוקציה

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



## הכרת המכשיר



1. אזור בישול של מקסימום 1800 W – 2300 W

2. אזור בישול של מקסימום 1800 W – 2300 W

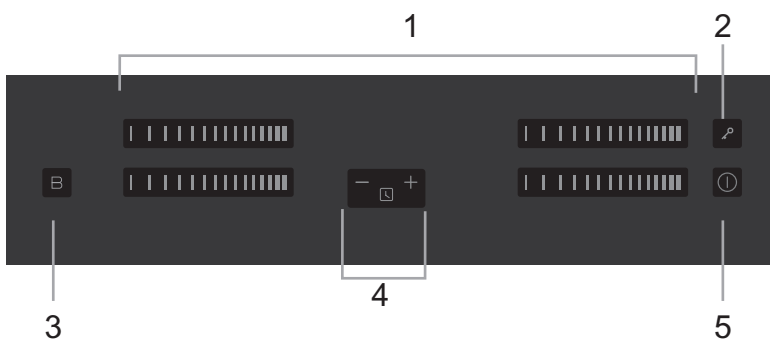
3. אזור בישול של מקסימום 2200 W – 2600 W

4. אזור בישול של מקסימום 1200 W – 1500 W

5. לוח בקרה.

6. משטח זכוכית.

## לוח הבקרה



1. פיקוד לבחירת עוצמת הבישול.

2. נעילה דיגיטלית.

3. פונקציית המאיץ (BOOST)

4. פונקציית הטיימר.

5. בקרת OFF/ON

## אזהרות בטיחות

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

### התקנה

#### סכנת הלם חשמלי

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

#### סכנת חתך

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

#### הוראות בטיחות חשובות

- קראו הוראות אלה בזהירות לפני ההתקנה או השימוש במכשיר.
- אין להניח חומרים דליקים על המכשיר בשום זמן שהוא.
- נא לוודא כי מידע זה יהיה זמין לאדם האחראי על התקנת המכשיר מכיוון שהוא עשוי להפחית את עלויות ההתקנה.
- למניעת סכנה, יש להתקין מוצר זה בהתאם להוראות ההתקנה.
- יש להתקין את המוצר בצורה נכונה ולהאריק אותו על ידי אדם שהוסמך לכך.
- יש לחבר את המכשיר למעגל חשמלי אשר כולל מתג מבודד המספק ניתוק מלא מזרם החשמל.
- התקנה לא נכונה של המכשיר עלולה לפגוע בתוקף האחריות.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה כשהוא בשימוש. רתיחת יתר עלולה לגרום להיווצרות עשן ולגלישות שומניות שעלולות להידלק.
- אין להשתמש במכשיר כמשטח עבודה או אחסון.
- אין להשאיר חפצים כלשהם או כלים על המכשיר.
- אין להניח או להשאיר עצמים ממוגנטים (לדוג', כרטיס אשראי, כרטיסי זיכרון) או מכשירים אלקטרוניים (לדוג', מחשבים, נגני MP3) ליד המכשיר, מכיוון שהם עלולים להיפגע מהשדה המגנטי שלו.
- אין להשתמש במכשיר לחימום החדר.
- לאחר השימוש, כבו תמיד את אזורי הבישול ואת הכיריים כפי שמתואר במדריך זה (ז.א., על ידי שימוש בבקרות המגע). אין לסמוך על תכונת גילוי הסיר לכיבוי אזורי הבישול לאחר הורדת הסירים.
- אין להרשות לילדים לשחק עם המכשיר או לשבת, לעמוד או לטפס עליו.
- אין לאחסן פריטים המעניינים ילדים בארונות הנמצאים מעל למכשיר. הילדים המטפסים על הכיריים עלולים להיפצע באופן חמור.
- אין להשאיר ילדים לבד או ללא השגחה בשטח שבו המכשיר נמצא בשימוש.

- ילדים או אנשים עם נכות אשר מגבילה את יכולתם להשתמש במכשיר צריכים שיהיה נוכח אדם אחראי וכשיר אשר ידריך אותם בשימוש בו. המדריך צריך להיות שבע רצון מיכולתם להשתמש במכשיר ללא סכנה לעצמם או לסביבתם.
- אין לתקן או להחליף חלקים כלשהם במכשיר אלא אם כן הומלץ על כך במפורש במדריך. כן פעולות השירות האחרות צריכות להיעשות על ידי טכנאי מוסמך.
- אין להשתמש בקיטור לניקוי הכיריים.
- אין להניח או להפיל חפצים כבדים על הכיריים.
- אין לעמוד על הכיריים.
- אין להשתמש בסירים עם קצוות משוננים או לגרור סירים על פני הזכוכית הקרמית מכיוון שזה עלול לשרוט את הזכוכית.
- אין להשתמש בכריות קרצוף או בחומרי ניקוי שורטים לניקוי הכיריים, מכיוון שהם עלולים לשרוט את הזכוכית הקרמית.
- אם כבל הזינה ניזוק, חייבים להחליפו על ידי היצרן, תחנת השירות שלו או טכנאי מוסמך למניעת סכנה.
- המכשיר נועד לשימוש במשקי בית ובשימושים דומים כגון: מטבחי צוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות; משקים חקלאיים; על ידי אורחים בבתי מלון, מלונות וצימרים.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו נעשים חמים מאוד במהלך השימוש.
- יש לנהוג בזהירות ולהימנע מלגעת בגופי החימום.
- יש להרחיק בכל עת ילדים בני פחות מ-8 שנים אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.
- מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים עם יכולת גופנית, תחושתית או שכלית ירודה או החסרים ניסיון וידע אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הדרכה בנוגע לשימוש במכשיר בדרך בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בדבר.
- יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שהם לא משחקים עם המכשיר. ניקיון ותחזוקת התנור לא יבוצעו על ידי ילדים ללא השגחה.
- אזהרה: בישול ללא השגחה על כיריים עם שומן או שמן עלול להיות מסוכן ולגרום לשריפה. אין לנסות ולכבות את האש בעזרת מים, אלא לכבות את המכשיר ולאחר מכן לכסות את הלהבות, לדוג', עם מכסה של סיר או שמיכה לכיבוי אש.
- אזהרה: סכנת שריפה: אין לאחסן פריטים על משטחי הבישול.
- אם המשטח סדוק, נתקו את המכשיר מזרם החשמל למניעת אפשרות של הלם חשמלי.
- אין להשתמש בניקוי בעזרת מכונת קיטור.
- אין להפעיל את המכשיר באמצעות טיימר חשמלי או מערכת נפרדת של שלט רחוק.

## הפעלה ותחזוקה

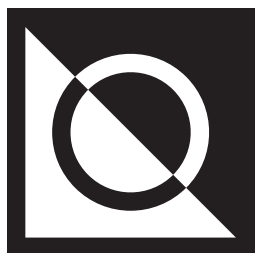
### סכנת הלם חשמלי

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

### סכנות בריאותיות

- המכשיר תואם את תקני הבטיחות האלקטרומגנטיים.





# Irshmans

## לכיריים אינדוקציה

### דגם

# MI 70407

מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או עם העדר ניסיון וידע. אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר על ידי האדם האחראי לבטיחותם. ילדים צריכים להיות תחת השגחה, כדי להבטיח, שהם לא משחקים עם המכשיר

אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תעשה ע"י טכנאי מוסמך מטעם היבואן בלבד.

## קופר יבוא 1992 בע"מ

המלאכה 4 פארק אפק אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 טלפון: 03-9381695 פקס. 03-9381696  
4 Hamelacha St. New Industrial Area Rosh-Haayin, code 48091 Tel. 03-9381695 Fax. 03-9381696