

Irshmans

לכיריים אינדוקציה

דגם

MI 70409

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

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 ולהאריך 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 (לדוגמה כרטיס אשראי, כרטיסי זיכרון (או מכשירים אלקטרוניים כגון מחשבים, נגני MP3) ליד הכיריים, 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, על ידי שימוש בבקורות המגע. אין לסמוך על תכונת גילוי הסיר לכיבוי אזורי הבישול לאחר הורדת הסירים.
- אין להרשות לילדים לשחק עם המכשיר או לשבת, לעמוד או לטפס עליו.
- אין לאחסן פריטים המעניינים ילדים בארונות הנמצאים מעל למכשיר. הילדים המטפסים על הכיריים עלולים להיפצע באופן חמור.
- אין להשאיר ילדים לבד או ללא השגחה בשטח שבו המכשיר נמצא בשימוש.

- ילדים או אנשים עם נכות אשר מגבילה את יכולתם להשתמש במכשיר צריכים שיהיה נוכח אדם אחראי וכשיר אשר ידריך אותם בשימוש בו. המדריך צריך להיות שבע רצון מיכולתם להשתמש במכשיר ללא סכנה לעצמם או לסביבתם.
- אין לתקן או להחליף חלקים כלשהם במכשיר כל פעולות השירות 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, תחנת השירות המוסמכת ע"י היבואן, או טכנאי מוסמך של תחנת השירות 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-13 שנים אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.
- מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מגיל 13 ומעלה ואנשים עם יכולת גופנית, תחושתית או שכלית ירודה או החסרים ניסיון וידע רק 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, לדוגמא 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 ע"י הוצאת התקע, וצרו קשר עם תחנת השירות.
- נתקו את המכשיר מזרם החשמל ע"י הוצאת התקע לפני ניקוי או תחזוקתו.
- אי מילוי הוראה זו עלול לגרום להלם חשמלי או מוות.

סכנות בריאותיות

- המכשיר תואם את תקני הבטיחות האלקטרומגנטיים.

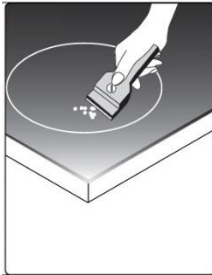
- אולם, אנשים עם קוצבי לב או שתלים חשמליים אחרים (כמו משאבות אינסולין) חייבים להתיעץ עם הרופא שלהם או לוודא שהשתלים לא ייפגעו מהשדה האלקטרומגנטי.
- אי מילוי אחר הוראה זו עלול לגרום למוות.

סכנת משטח חם

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

סכנת חתך ממגרדת הניקוי

- הלהב החד לגירוד משטח הבישול בעת הניקוי (עם מגרדת) 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.



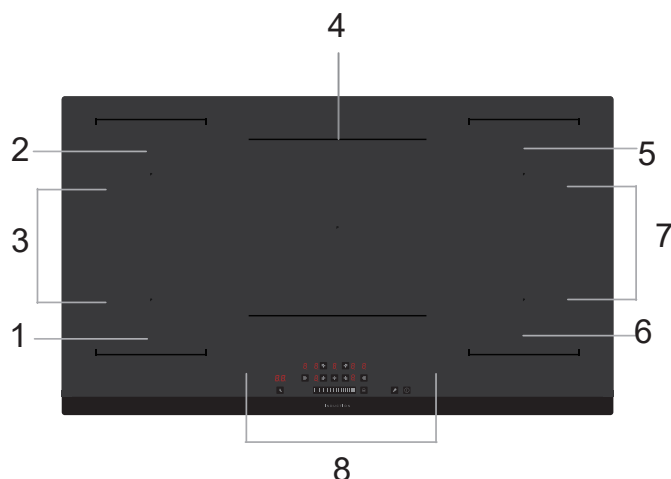
ברכותינו לרגל רכישת הכיריים האינדוקציה החדשות.

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

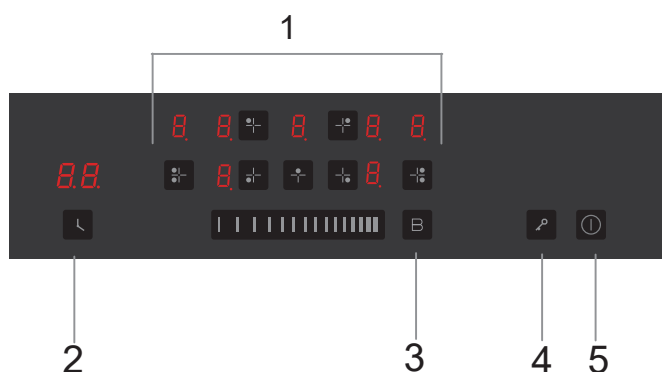
התקנה תבוצע אך ורק ע"י תחנת שרות מוסמכת מטעם היבואן. קראו את כל הוראות הבטיחות בעיון רב לפני השימוש ושמרו על מדריך הוראות/התקנה זה לעיון עתידי.

סקירת המוצר

מבט מלמעלה



1. אזור של מקס' 1800/2300 W (18 ס"מ)
2. אזור של מקס' 1800/2300 W (18 ס"מ)
3. אזור גשר של מקס' 3000/3600 W
4. אזור של מקס' 2200/3000 W (29 ס"מ)
5. אזור של מקס' 1800/2300 W (18 ס"מ)
6. אזור של מקס' 1800/2300 W (18 ס"מ)
7. אזור גשר של מקס' 3000/3600 W
8. לוח בקרה



לוח הבקרה

1. בקורות בחירת איזור החימום
2. פונקציית טיימר
3. פונקציית Boost – מאיץ חום
4. נעילת מקשים
5. בקרת OFF/ON

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. הזכוכית מתחממת רק מכיוון שהסיר מחמם אותה בסופו של דבר.

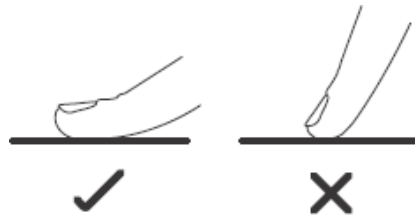


לפני השימוש בכיריים אינדוקציה

- 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, לדוגמא: 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.

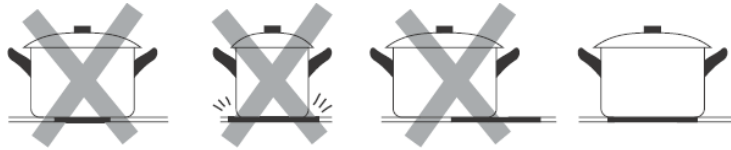
- תוכלו לבדוק האם כלי הבישול מתאים על ידי ביצוע מבחן המגנט. הזיזו מגנט כלפי בסיס הסיר. אם הוא נמשך, הסיר מתאים לאינדוקציה.
- אם אין לכם מגנט:
 1. הניחו מעט מים בסיר שאותו אתם רוצים לבדוק.
 2. עקבו אחר השלבים בסעיף 'התחלת הבישול'.
 3. אם הסמל  לא מהבהב בלוח התצוגה והמים מתחממים, הסיר מתאים.
- כלי בישול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



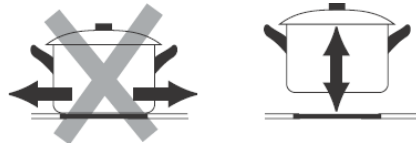
אין להשתמש בכלי בישול עם קצוות משוננים או עם בסיס קעור או קמור.



וודאו שבבסיס 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. ראו את גודל אזור הבישול בסקירת המוצר. ארבעת האזורים בצדדים הינם בקוטר 18 ס"מ, האזור האמצעי הינו בקוטר 29 ס"מ.

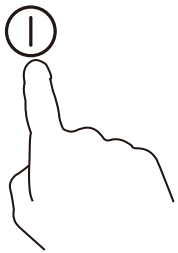


הרימו תמיד את הסירים מעל לכיריים הקרמיות – אין להחליק אותם, משום שהם עלולים לשרוט את הזכוכית.

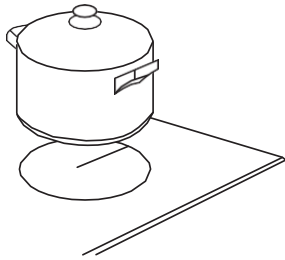


אופן השימוש בכיריים

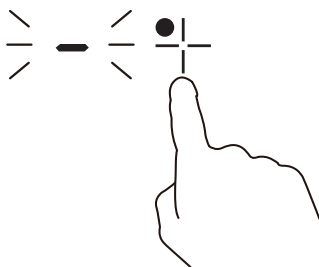
התחלת הבישול



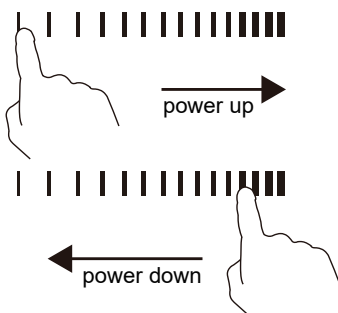
1. געו בלחצן OFF/ON למשך 3 שניות. לאחר הפעלת הכיריים, הזמזם יזמזם פעם אחת, כל המחוונים יראו "-" או "-" ובכך יצינו כי הכיריים הקרמיות נכנסו למצב הכן.



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, ונורית 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.

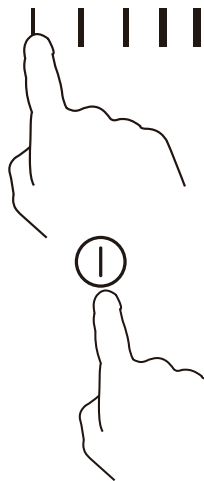
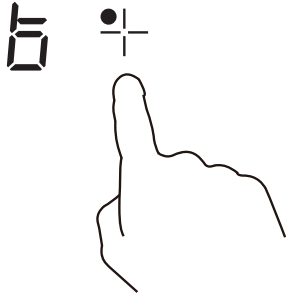
אם לוח התצוגה מהבהב לסירוגין עם כיוון החום

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 בלחצן בחירת אזור החימום אותו אתם רוצים לכבות.



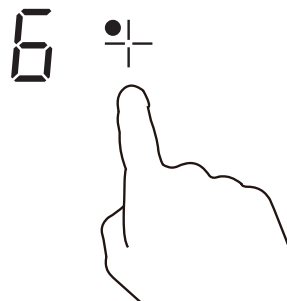
2. כבו את אזור הבישול על ידי החלקה למטה עם האצבע עד "I". וודאו שלוח התצוגה מראה "0".

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 באזור הבישול שעדיין חמים.

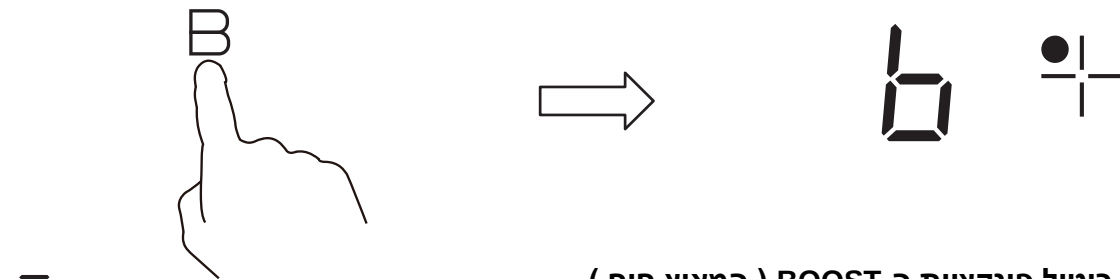


שימוש בפונקציית Boost (מאיץ חום)

הפעלת פונקציית Boost

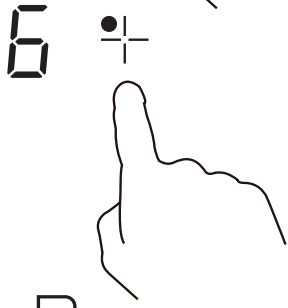
1. געו בלחצן בחירת אזור החימום

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

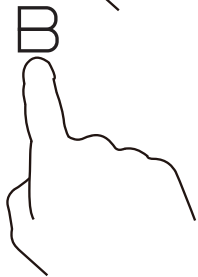


ביטול פונקציית ה-BOOST (המאיץ חום)

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



2. געו בלחצן Boost B לביטול פונקציית Boost, ואזור הבישול יחזור להגדרה המקורית שלו.

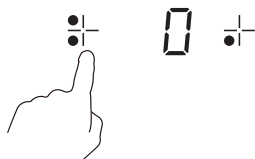


- הפונקציה יכולה לפעול בכל אזור בישול.
- אזור הבישול חוזר להגדרה המקורית שלו לאחר 5 דקות של האצת החום למקסימום.
- אם דרגת החום המקורית שווה ל-0, היא תחזור ל-9 לאחר 5 דקות.

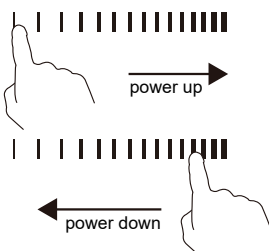
3.3.4 שטח גמיש (גשר)

- בשני אזורי הבישול הימניים או השמאליים, אפשר להשתמש בשטח כאזור יחיד או כשני אזורים שונים, בהתאם לצרכי הבישול בכל פעם. (מספר 3, ומספר 7 בתיאור המוצר)
- השטח המחובר עשוי משני אינדוקטורים עצמאיים שניתן לשלוט עליהם בנפרד כאזור אחד גדול.

1. להפעלת השטח כאזור אחד גדול, עליכם פשוט ללחוץ על הלחצן המיועד לכך.

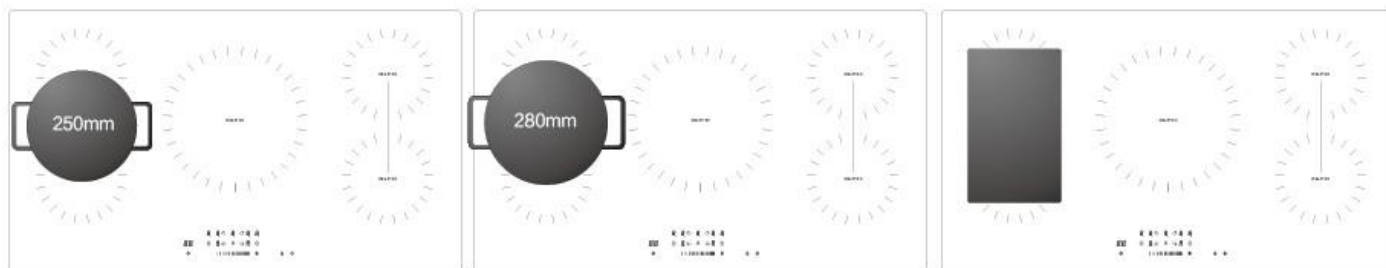


2. כווננו את דרגת החום על ידי נגיעה בלחצן ההחלקה.



3. באזור הגדול האמצעי, אנו מציעים שימוש

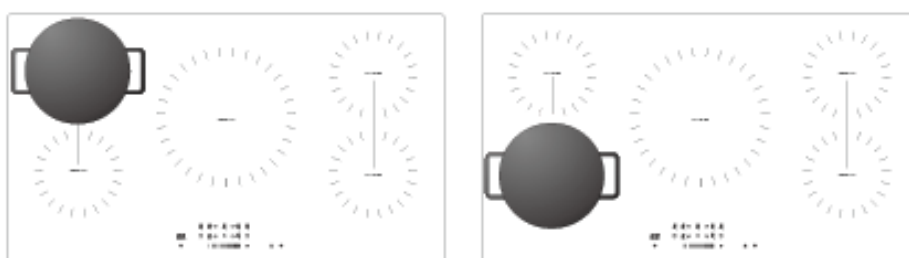
בכלי בישול בקוטר של 250 מ"מ או 280 מ"מ (כלי בישול מרובעים או אובאליים מותרים).



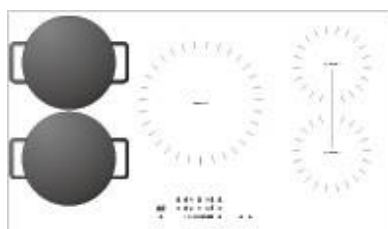
איננו ממליצים על פעולות אחרות חוץ מאשר 3 הפעולות המוזכרות לעיל מכיוון שמכשיר החימום עלול להיפגע.

שימוש כשני אזורי בישול נפרדים.

כדי להשתמש בשטח הגמיש כשני אזורי נפרדים, עומדות בפניך שתי ברירות לחימום:
א) להניח סיר בצד הימני העליון או בצד הימני התחתון של האזור הגמיש.



ב) להניח שני סירים על שני הצדדים של האזור הגמיש.



הערה: יש לוודא שהסיר גדול יותר מ-12 ס"מ.

נעילת הלחצנים

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

לנעילת הבקורות

געו בלחצן הנעילה  מחוון הטיימר יציג "Lo".

לביטול הנעילה

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

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



הגנה מפני התחממות יתר

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

גילוי של פריטים קטנים

כאשר משתמשים בסיר בגודל לא מתאים או לא-מגנטי לדוגמא אלומיניום, או בפריט קטן לדוגמא: סכין, מזלג, מפתח, שהושארו בטעות על הכיריים, הכיריים יעברו מיד למצב הכן בתוך 1 דקה. המאוורר ימשיך לבשל על הכיריים למשך 1 דקה נוספת.

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 מיד והכיריים ייכבו באופן אוטומטי לאחר 2 דקות.

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



שימוש בטיימר

תוכלו להשתמש בטיימר בשתי דרכים שונות:

- תוכלו להשתמש בו כסופר זמן. במקרה זה, הטיימר לא יכבה שום אזור בישול כאשר יגיע הזמן שנקבע מראש.
- תוכלו לכוון אותו לכיבוי אזור בישול אחד או יותר מאחד כאשר יגיע הזמן שנקבע מראש.
- זמן המקסימום בטיימר הוא 99 דקות.

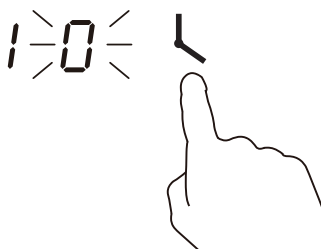
שימוש בטיימר כסופר זמן

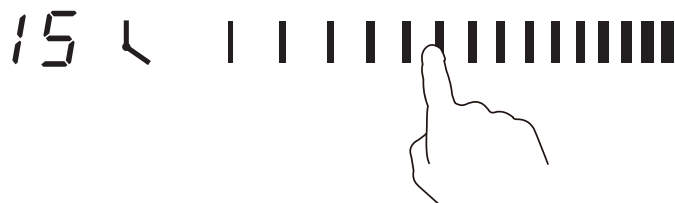
אם אינכם בוחרים בשום אזור בישול

1. וודאו שהכיריים מופעלות לתשומת ליבכם: תוכלו להשתמש בטיימר

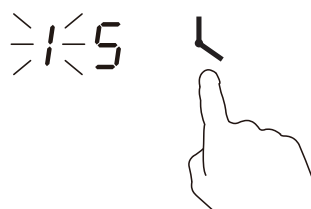
כסופר זמן גם אם אינכם בוחרים בשום אזור בישול.

געו בלחצן הטיימר. חיווי הזמן יתחיל להבהב ו-"10" יוצג בלוח התצוגה של הטיימר, כאשר ה-"0" מהבהב.





2. כווננו את הזמן על ידי החלקה על הלחצן לדוגמא הספרה 5.



3. געו בלחצן הטיימר שוב, וה-"1" יהבהב.



4. כווננו את הזמן על ידי נגיעה בלחצן ההחלקה (לדוגמא 9) כעת הטיימר יהיה מכוון ל-95 דקות.

5. כאשר הזמן מכוון, הספירה לאחר תתחיל מיד. לוח התצוגה יראה את הזמן שנותר.



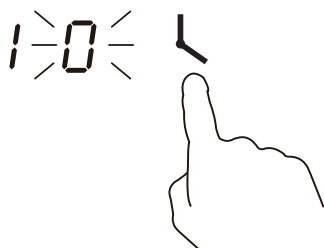
6. הזמזם יצלצל למשך 30 שניות ומחווון הטיימר יציג "- "- לאחר שהזמן שנקבע הסתיים.

כיוון הטיימר לכיבוי אזור בישול אחד או יותר

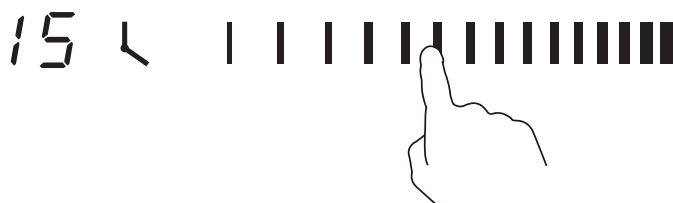
אם הטיימר נקבע לאזור אחד



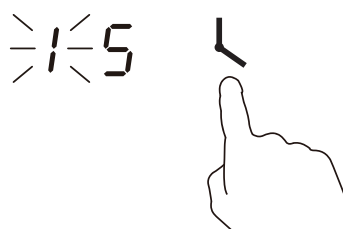
1. נגיעה בלחצן של בחירת אזור החימום שעבורו אתם רוצים לכוון את הטיימר.



2. נגיעה בלחצן הטיימר, מחווון הטיימר יציג "10" על לוח התצוגה של הטיימר, וה-"0" יהבהב.



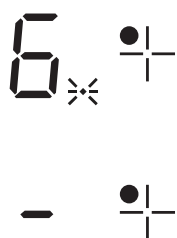
3. כווננו את הזמן על ידי החלקה על לחצן הטיימר, לדוגמא הספרה 5.



4. געו בלחצן הטיימר שוב, וה-"1" יהבהב.



5. כווננו את הזמן על ידי נגיעה
בלחצן ההחלקה לדוגמא 9, כעת
הטיימר יהיה מכוון ל-95 דקות.



6. כאשר הזמן מכוון, הספירה לאחר תתחיל מיד. לוח התצוגה יראה את הזמן שנותר.
הערה: הנקודה האדומה ליד חיווי דרגת העוצמה תידלק כדי לציין את
האזור שנבחר.

7. לאחר שזמן הבישול הסתיים, אזור הבישול המתאים ייכבה באופן
אוטומטי.

אזורי בישול אחרים ימשיכו לפעול אם הם הופעלו קודם לכן.



אם הטיימר מכוון ליותר מאזור בישול אחד:

1. כשאתם מכוונים את הטיימר למספר אזורי בישול בו זמנית, הנקודות העשרוניות של אזורי
הבישול הרלוונטיים יידלקו. תצוגת הדקות תציג את טיימר הדקות.

(מכוון ל-15 דקות)



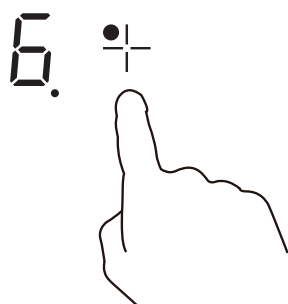
(מכוון ל-45 דקות).



2. לאחר שהספירה לאחר הסתיימה, האזור המתאים ייכבה. לאחר מכן יוצג טיימר הדקות
החדש.

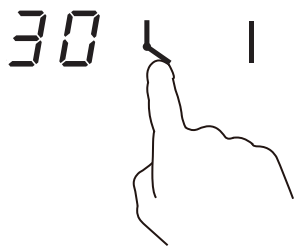


• געו בלחצן בחירת אזור הבישול, הטיימר המתאים יוצג בחיווי הטיימר.



ביטול הטיימר

1. געו בלחצן בחירת אזור הבישול שבו ברצונכם לבטל את הטיימר.



2. כאשר תגעו בלחצן הטיימר, החיווי יהבהב.

3. געו בלחצן ההחלקה לכיוון הטיימר למצב "00", הטיימר יבוטל.

הנחיות לבישול

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



טיפים לבישול

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

בישול במים, בישול אורז

- בישול במים מתרחש מתחת לנקודת הרתיחה, בסביבות 85°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 עסיסיים וטעימים:

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

מנות מוקפצות

1. בחרו בווק 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 חומם.

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 מיד.

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	• חימום עדין של כמויות קטנות של מזון • המסת שוקולד, חמאה, ומזונות שנשרפים במהירות • אידי עדין • חימום איטי
4-3	• חימום מחדש • בישול מהיר • בישול אורז
6-5	• הכנת פנקייקים
8-7	• תבשילי קדרה • בישול פסטה
P/9	• מוקפצים • סטייקים • הרתחת מרק • הרתחת מים

טיפול וניקיון

מה?	איך?	חשוב!
לכלוך יומיומי על הזכוכית (טביעת אצבעות, סימנים, כתמים שנשארו ממזון או גלישות של מזון על הזכוכית לא של סוכר)	1. כבו את הכיריים. 2. השתמשו בחומר ניקוי לניקוי המשטח בעודו חמים (אבל לא חם!) 3. שטפו ונגבו עד לייבוש עם מטלית נקייה או מגבת נייר. 4. הפעילו מחדש את הכיריים.	• כאשר הכיריים מנותקות מהחשמל, לא יהיה סימן של 'משטח חם' אולם אזור הבישול עלול להיות חם עדיין! יש לנהוג בזהירות רבה. • מטליות קרצוף גסות ממתכת או מניילון וכן חלק מחומרי הניקוי המשפשיים/גסים עלולים לשרוט את הזכוכית. קראו תמיד את התוויות כדי לוודא שחומר הניקוי מתאים. • אין להשאיר שאריות של חומרי ניקוי על הזכוכית של הכיריים: הזכוכית עלולה להיות מוכתמת.

הסירו אותם מייד עם סכיני גירוד מתאימים לכיריים קרמיות, אולם היזהרו מאזורי בישול חמים: 1. נתקו את הכיריים מזרם החשמל על ידי הוצאת התקע. 2. החזיקו את הסכין או את הלהב בזווית של 30° וגרדו את הכתם למקום קריר יותר בכיריים. 3. נקו את הכתם או הגלישה עם מגבת כלים או מגבת נייר. 4. חזרו על שלבים 2-4 כמו ב'לכלוך יומיומי' לעיל.	הסירו כתמים שנותרו מהמסה של מזונות המכילים סוכר או גלישות מהר ככל האפשר. אם תניחו לכתם להתקרר על הזכוכית יהיה קשה להסיר אותו מאוחר יותר ועלול להיגרם נזק תמידי למשטח הזכוכית. היזהרו שלא להיחתך מלהב הגירוד. יש לנהוג בזהירות רבה ולשמור את הלהב במקום בטוח, הרחק מהישג ידם של ילדים. רצוי מאוד להשתמש באבקת ניקוי המומלצת ע"י קונצרן קופרבוש הגרמני. ררו בחוברת זו.	גלישת מזון, המסה, וגלישות מזון המכילות סוכר על הזכוכית
1. נתקו את הכיריים מזרם החשמל על ידי הוצאת התקע. 2. ספגו את המזון שגלש. 3. נגבו את אזור לחצני המגע בספוג לח ונקי או מטלית. 4. נגבו את השטח עד לייבוש מלא עם מגבת נייר. 5. חברו את הכיריים לזרם החשמל.	משטח הבישול עלול להשמיע צלצול ולהיכבות, ובקורות המגע עלולות שלא לפעול כל עוד יש עליהן נוזלים. הקפידו לנגב את בקורות המגע עד לייבוש ואז חברו מחדש את הכיריים לזרם החשמל.	גלישות מזון על לחצני המגע

טיפים ועצות

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

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

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 תחנת השרות.
FE-F9	תקלה בחיישן הטמפרטורה של ה-IGBT	נא ליצור קשר עם תחנת השרות.
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.

חל איסור מפורש לפתוח את הכיריים או לתקנם בעצמכם למניעת כל סכנה ונזק לכם ולמכשיר. יש לפנות לתחנת השרות המאושרת ע"י היבואן.

מפרט טכני

מס' דגם כיריים	MI 70409
אזורי בישול	5 אזורים
מתח חשמלי	60Hz ix 50Hz~V240-220
הספק חשמלי מותקן	9400W
מידות הפתח להתקנה (במ"מ)	900X520X60

המידות והמשקל הם בקירוב. מכיוון שאנחנו שואפים כל הזמן לשפר את המוצרים שלנו, המפרט והעיצוב עשויים להשתנות ללא הודעה מוקדמת.

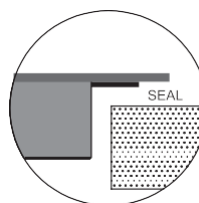
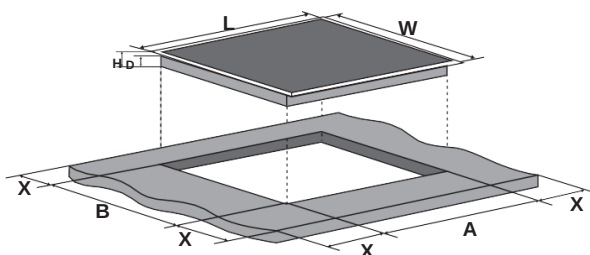
התקנה

בחירת הציוד להתקנה

צרו פתח במשטח העבודה בהתאם לגדלים הנראים בתרשים.

למטרה של התקנה ושימוש, יש לשמור על מרווח של 5 ס"מ מינימום סביב הפתח.

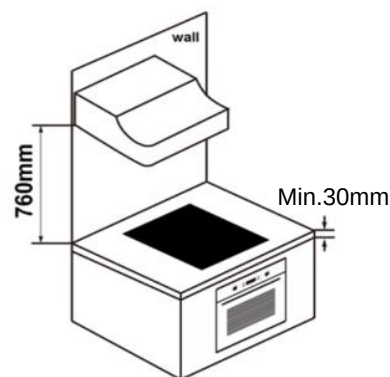
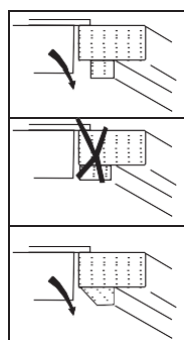
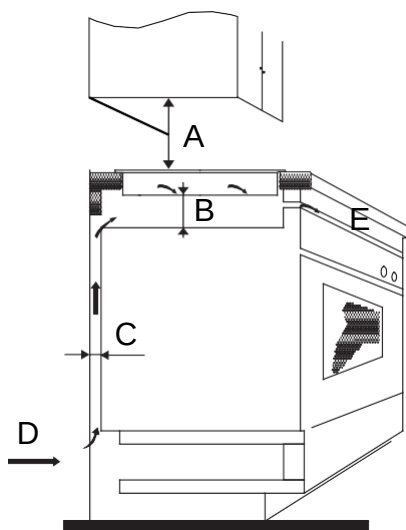
הקפידו על כך שעובי המשטח יהיה לפחות 30 מ"מ. נא לבחור במשטח עבודה מחומר עמיד לחום ומבודד למניעת עיוותים העלולים להיגרם בגלל קרינת החום מהכיריים. כפי שנראה בתרשים שלהלן.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 min

בכל מצב, הקפידו על כך שהכיריים יהיו מאווררות היטב ושפתחי כניסת ויציאת האוויר אינם חסומים. יש לוודא שהכיריים הקרמיות נמצאות במצב עבודה טוב. כפי שנראה להלן.

לתשומת ליבכם: מרחק הבטיחות בין הכיריים והארון שמעל לכיריים A צריך להיות 760 מ"מ לפחות



חובה להשאיר פתחי אוורור מתחת לכיריים ובחזית על מנת לשחרר את החום של הכיריים, אחרת הם יתחממו יתר על המידה, יפסיקו את פעולתם, או יינזקו.

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

לפני התקנת הכיריים יש לוודא כי

- משטח העבודה מיושר ומדויק, וכי שום אלמנטים מבניים לא מפריעים לדרישות המקום.
- משטח העבודה עשוי מחומר עמיד לחום.
- אם הכיריים מותקנות מעל תנור, חובה שבתנור יהיה מאוורר הקפי מובנה, שחום התנור לא יעלה.
- ההתקנה מתאימה לכל דרישות המרווחים ולכל התקנים והתקנות הישימים.
- מתג מבודד מתאים מספק ניתוק מלא מאספקת החשמל משולב בחיווט הקבוע, מותקן וממוקם כך שיתאים לחוקי ולתקנות החיווט המקומי.
- המתג המבודד חייב להיות מסוג מאושר ולספק הפרדה של 3 מ"מ של מגע פער אוויר בכל הקטבים או בכל המוליכים הפעילים (פאזה) אם החוקים המקומיים בנוגע לחיווט מאפשרים וריאציה כזו בדרישות.
- המתג המבודד יהיה נגיש בקלות למשתמש.
- התייעצו עם רשויות הבנייה המקומיות ועם חוקי העזר במידה וקיים ספק בנוגע להתקנה.
- השתמשו בגימורים עמידים לחום וקלים לניקוי (כמו אריחי קרמיקה או שיש) למשטחי הקיר המקיפים את הכיריים.

לאחר התקנת הכיריים וודאו כי

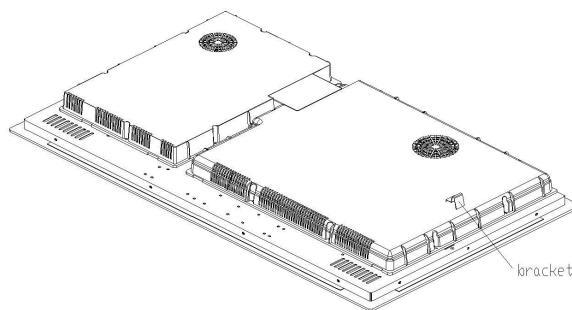
- כבל הזינה אינו נמחץ בדלתות או מגירות הארון.
- קיימת זרימה מתאימה של אוויר מחוץ לארונות אל בסיס הכיריים.
- אם הכיריים מותקנים מעל למגירות או ארונות, יש להתקין מחסום של הגנה תרמית מתחת לבסיס הכיריים.

לפני מיקום וקביעת התופסנים

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

כיוון מיקום המסגרת

קבעו את הכיריים על משטח העבודה על ידי הברגת 2 התופסנים שבתחתית הכיריים (ראה תמונה) לאחר ההתקנה. כווננו את מיקום התופסנים כך שיתאימו לעובי המשתנה של משטח העבודה.



אזהרות

1. רק איש שירות מוסמך או טכנאי מוסמך רשאים להתקין את הכיריים. יש לנו אנשי מקצוע העומדים לשירותך. נא לא לבצע את הפעולה בעצמכם.
2. אין להתקין את הכיריים על ציוד קירור, מדיחי כלים ומייבשי כביסה, מכיוון שהלחות עלולה לגרום נזק לרכיבים האלקטרוניים.
3. יש להתקין את הכיריים כך שתובטח קרינת חום טובה יותר כדי לשפר את פעולתם.
4. הקיר והשטח הנמצא מעל לאזורי החימום מעל למשטח העבודה צריכים להיות עמידים לחום.
5. למניעת נזק, שכבת הסנדוויץ' והדבק חייבת להיות עמידה לחום.

חיבור הכיריים לזרם החשמל

יש לחבר את הכיריים לאספקת החשמל רק על ידי אדם שהוסמך לכך.

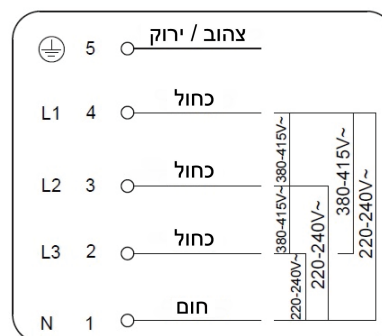


לפני חיבור הכיריים לאספקת החשמל, וודאו כי:

1. מערכת החיווט הביתית מתאימה לצריכת החשמל של הכיריים.
 2. המתח החשמלי מתאים לערך הרשום על תווית הזיהוי.
 3. כבל החשמל מסוגל לעמוד בעומס המפורט בתווית הזיהוי.
- לחיבור הכיריים לאספקת החשמל, אין להשתמש במתאם חשמלי, מפחיתי זרם, או מפצלים, מכיוון שאלה עלולים לגרום להתחממות יתר ושריפה.
- לכבל החשמל אסור לגעת בחלקים חמים ויש למקם אותו כך שהטמפרטורה שלו לא תעלה על 75 מעלות בכל נקודה שהיא.
- בדקו עם חשמלאי האם מערכת החיווט הביתית מתאימה ללא כל שינויים. שינויים יכולים להיעשות רק על ידי חשמלאי מוסמך.



יש לחבר את אספקת החשמל בהתאם לתקנים הרלוונטיים, או מפסק מקוטב יחיד. שיטת החיבור נראית להלן.



- אם הכבל ניזוק או שצריך להחליפו, יש לעשות זאת על ידי טכנאי ממחלקת השירות המשתמש בכלים הנכונים, למניעת תאונות.
- אם המכשיר מחובר ישירות לזרם החשמל, חייבים להתקין מפסק הגנה omnipolar עם מינימום רווח של 3 מ"מ בין המגעים.
- המתקין חייב להקפיד על עשיית החיבור החשמלי הנכון אשר מתאים לתקנות הבטיחות.
- אין לכופף או ללחוץ את הכבל.
- יש לבדוק את הכבל בקביעות ולהחליפו רק על ידי איש שירות מוסמך.

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



נוזל סיליקון



אבקת ניקוי

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 מגוריתם.

