

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000905847 02 940516

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את המוצר של Siemens, ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבדות השירות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המוצר לפעולה תקינה.

בהצלחה!

החברה שומרת לעצמה את הזכות לבצע שיפורים או שינויים ללא הודעה מוקדמת.

תחנות שירות ברחבי הארץ

08-9777222	טל:	שירות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
04-8477111	טל:	שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	חיפה והצפון
08-9777200	טל:	שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע	דרום
08-6335311	טל:	שירות ששון, הבנאי 56, אילת	
08-6378616	טל:	שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
02-6403000	טל:	שירות אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים

מוקד שירות טלפוני ארצי - 2220*

בישול		חימום מקדים			משטח חימום	מנות שנבדקו
יש לכסות	דרגת חימום	יש לכסות	זמן (שנ':דק')	דרגת חימום		
בישול אורז*						
כלי בישול: סיר						
טמפרטורת המים: 20°C						
כן	2	כן	כ-2:30	9	בקוטר 14.5 ס"מ	מרכיבים: 125 גרם אורז בעל גרגר קצר, 300 גרם מים וקורט מלח
כן	2.	כן	כ-2:30	9	בקוטר 18 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר קצר, 600 גרם מים וקורט מלח
טיגון קרפ**						
לא	7	לא	1:30	9	בקוטר 18 ס"מ	כלי בישול: מחבת 55 מ"ל בלילת קרפ
טיגון צ'יפס קפואים						
לא	9	לא	עד שטמפרטורת השמן מגיעה ל-180°C	9	בקוטר 18 ס"מ	כלי בישול: סיר מרכיבים: 1.8 ליטר שמן חמניות לבישול, 200 גרם צ'יפס תפוזי קפוא

*מתכון בהתאם ל-DIN 44550
 ***מתכון בהתאם ל-DIN EN 60350-2

מנות שנבדקו

- סיר לרטבים 1.2 ליטר, בקוטר 16 ס"מ עבור משטחי חימום בקוטר 14.5 ס"מ
- סיר בישול 1.7 ליטר, בקוטר 16 ס"מ עבור משטחי חימום בקוטר 14.5 ס"מ
- סיר בישול 4.2 ליטר, בקוטר 22 ס"מ עבור משטחי חימום בקוטר 18 ס"מ
- מחבת לטיגון, בקוטר 24 ס"מ עבור משטחי חימום בקוטר 18 ס"מ

טבלה זו הוכנה עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים שלנו.

הנתונים בטבלה מבוססים על שימוש בכלי הבישול שלנו מסדרת Schulte-Ufer (סט כלי בישול בעל 4 חלקים עבור כירי האינדוקציה HZ 390042) בעלי המאפיינים שלהלן:

מנות שנבדקו		משטח חימום	דרגת חימום	זמן (שנ':דק')	יש לכסות	דרגת חימום	בישול
המסת שוקולד							
כלי בישול: סיר לרטבים		בקוטר 14.5 ס"מ	-	-	-	1. - 1.	לא
ציפוי שוקולד (לדוגמה: כהה 150, 55% גרם)							
חימום נזיד עדשים ושמירה על חומו							
כלי בישול: סיר							
טמפרטורה התחלתית: 20°C							
נזיד עדשים*							
כמות: 450 גרם		בקוטר 14.5 ס"מ	9	1:30	כלי לערבב	כן	1.
כמות: 800 גרם		בקוטר 18 ס"מ	9	2:30	כלי לערבב	כן	1.
נזיד עדשים משומר, לדוגמה: נזיד עדשים עם צ'וריסו תוצרת חברת Erasco							
כמות: 500 גרם		בקוטר 14.5 ס"מ	9	1:30	כלי לערבב	כן	1.
כמות: 1 ק"ג		בקוטר 18 ס"מ	9	2:30	כלי לערבב	כן	1.
הכנת רוטב בשמל							
כלי בישול: סיר לרטבים							
טמפרטורת החלב: 7°C							
מרכיבים: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח		בקוטר 14.5 ס"מ					
1. המיסו את החמאה, ערבבו את הקמח עם המלח וחממו את כל המרכיבים יחד			1	3:00	כלי בקירוב	לא	
2. הוסיפו חלב, והביאו את הרוטב לרתיחה תוך ערבוב מתמיד			7	כ-5:20		לא	
3. המשיכו להרתיח את רוטב הבשמל במשך כשתי דקות, תוך ערבוב מתמיד							לא
בישול פודינג אורז							
כלי בישול: סיר							
טמפרטורת החלב: 7°C							
חממו את החלב עד לרתיחה. העבירו לדרגת החימום המומלצת והוסיפו לחלב אורז, סוכר ומלח							
מרכיבים: 190 גרם אורז בעל גרגר קצר, 23 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וקורט מלח		בקוטר 14.5 ס"מ	8.	6:30	כלי בקירוב	לא	2 יש לערבב
מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר קצר, 30 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח		בקוטר 18 ס"מ					כעבור בערך 10:00

*מתכון בהתאם ל-DIN 44550
***מתכון בהתאם ל-DIN EN 60350-2

הודעה בתצוגה	תקלה	פתרון
$E_r + \text{מספר} / d + \text{מספר} /$ $E + \text{מספר}$	תקלה במערכת האלקטרונית.	יש לנתק את הכיריים מהחשמל. המתינו כ-30 שניות וחברו אותן שוב לחשמל.*
$F9 / F0$	קיימת שגיאת מערכת פנימית.	יש לנתק את הכיריים מהחשמל. המתינו כ-30 שניות וחברו אותן שוב לחשמל.*
$F2$	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה ומשטח החימום המתאים כבה.	המתינו עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר לגמרי. לאחר מכן לחצו על סמל כלשהו בכיריים.*
$F4$	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה וכל משטחי החימום כבו.	
$F5 +$ דרגת חימום והתראה קולית	כלי בישול חם מונח על לוח הבקרה. סביר להניח שהמערכת האלקטרונית תתחמם יתר על המידה.	יש להסיר את כלי הבישול. מחוון התקלה יכבה זמן קצר לאחר מכן. ניתן להמשיך בבישול.
$F5$ והתראה קולית	כלי בישול חם מונח על לוח הבקרה. משטח החימום כובה על מנת להגן על המערכת האלקטרונית.	יש להסיר את כלי הבישול. המתינו מספר שניות. לחצו על סמל כלשהו. לאחר שמחוון התקלה כבה, ניתן להמשיך בבישול.
$U1$	מתח חשמלי החורג מגבולות ההפעלה הרגילים.	צרו קשר עם חברת החשמל.
$U2 / U3$	משטח החימום התחמם יתר על המידה וכבה על מנת להגן על משטח הבישול שלו.	יש להמתין עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר לגמרי לפני הפעלת משטח החימום מחדש.

* אם הודעת האזהרה אינה נעלמת, יש לפנות לשירות התמיכה הטכנית.
אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.

רעשים רגילים הנשמעים בעת פעולת הכיריים

טכנולוגיית החימום באינדוקציה מבוססת על יצירת שדות אלקטרומגנטיים היוצרים חום ישירות בבסיס כלי הבישול. בהתאם לאופן ייצור כלי הבישול, אתם עשויים לשמוע רעשים מסוימים או להרגיש רעידות, כגון אלה המתוארים להלן:

רעש המהום נמוך, כמו של שנאי

רעש זה נשמע בעת שימוש בדרגת חימום גבוהה. הוא נגרם בשל כמות האנרגיה המועברת מהכיריים אל כלי הבישול. הרעש נעלם או נחלש, לאחר הורדת דרגת החימום.

רעש שריקה נמוך

רעש זה נשמע כאשר כלי הבישול ריק. הרעש נעלם בעת הוספת מים או מזון לכלי הבישול.

רעש פצפוצי

רעש זה נשמע בכלי בישול העשויים מחומרים שונים שהונחו בשכבות. הוא נגרם בשל התנודות של משטחי החומרים השונים המונחים זה על גבי זה. כלי הבישול עצמו הוא מקור הרעש. כמות המזון ושיטת הבישול עשויים להשפיע על עוצמת הרעש.

רעש שריקה גבוה

רעש זה נשמע בעיקר בכלי בישול העשויים מחומרים שונים שהונחו בשכבות, ונגרם כאשר כלי בישול אלה מחוממים בדרגת החימום המירבית, על שני משטחי חימום בו-זמנית. רעש השריקה נעלם או נחלש לאחר הורדת דרגת החימום.

רעש מהמאוורר

חובה לווסת את טמפרטורת הכיריים לצורך שימוש נכון במערכת האלקטרונית. לשם כך, הכיריים מצוידות במאוורר שמתחיל לפעול כאשר הוא מזהה טמפרטורה גבוהה. ייתכן שהמאוורר ימשיך לפעול גם לאחר כיבוי הכיריים, מכוח האינרציה, אם הטמפרטורה עדיין גבוהה מדי.

צלילים קצביים הדומים לקול תקתוק של שעון

רעש זה נשמע רק כאשר 3 משטחי חימום או יותר פועלים יחד, ונעלם או שעוצמתו פוחתת כאשר מכבים את אחד ממשטחי החימום. הרעשים המתוארים הם רגילים, הם חלק מטכנולוגיית החימום באינדוקציה, והם אינם מצביעים על תקלה.

שירות לקוחות

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL מוקד שירות לקוחות ארצי: 2220*

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו מתחייבים למצוא את הפתרון הטוב ביותר כדי להימנע ככל הניתן מביקור של טכנאי שירות.

מספר E ומספר FD:

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר ה-E (מספר המכשיר) ואת מספר ה-FD (מספר הייצור) של המכשיר. לוחית הדירוג המכילה מספרים אלה נמצאת במסמכי המכשיר.

שימו לב, יש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות, גם במהלך תקופת האחריות.

תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבגב החוברת.

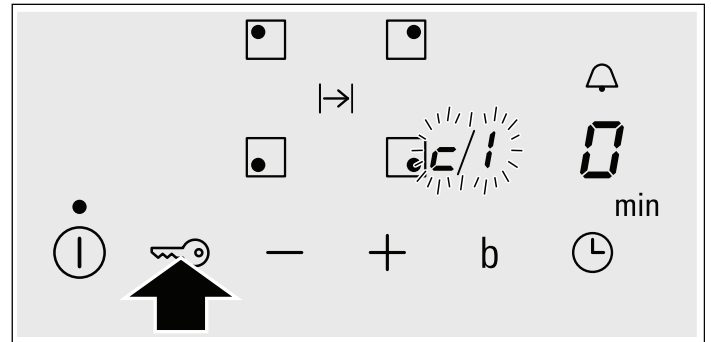
תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן. התיקונים מבוצעים על-ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

כניסה אל ההגדרות הבסיסיות

יש לכבות את הכיריים.

1. הפעילו את הכיריים.

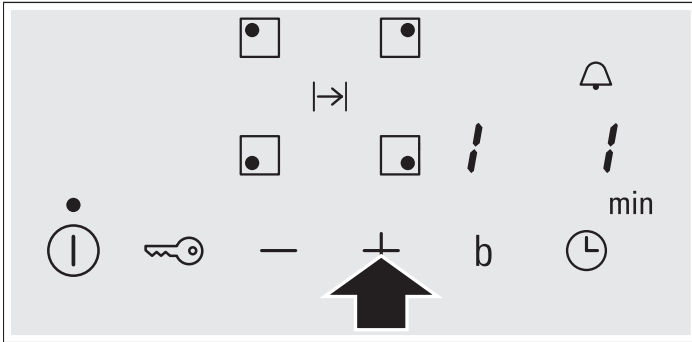
2. געו בתוך 10 שניות בסמל $\rightarrow$ למשך 4 שניות.



בתצוגה ההגדרות $\rightarrow$ יוצגו לסירוגין, כאשר $\rightarrow$ מוצג כבירית מחדל.

3. לחצו על הסמל $\rightarrow$ מספר פעמים עד שהפונקציה הרצויה מופיעה.

4. לאחר מכן, בחרו בהגדרה הרצויה באמצעות הסמלים + ו-.



5. לחצו שוב על הסמל $\rightarrow$ למשך יותר מ-4 שניות. ההגדרות יישמרו כהלכה.

יציאה

על מנת לצאת מההגדרות הבסיסיות יש לכבות את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי.

תחזוקה וניקוי

בפרק זה תוכלו למצוא עצות ואזהרות בנוגע לאופן הניקוי הטוב ביותר של הכיריים ותחזוקתן, כך שהן יישארו במצב הטוב ביותר.

כיריים

ניקוי

יש לנקות את הכיריים לאחר כל שימוש. כך לא יישרפו שאריות מזון שנותרו על המשטח. נקו את הכיריים רק לאחר שהן התקררו במידה מספקת.

יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שיועדו במיוחד לניקוי כיריים. יש לעיין בהוראות המצוינות על גבי האריזה.

אין להשתמש:

- בנוזל ניקוי בלתי מדולל
- בחומרי ניקוי למדיח כלים
- בחומרי ניקוי שורטים

- בחומרי ניקוי מאכלים, כמו תרסיסים לניקוי תנורים או מסירי כתמים
 - בספוגים שעשויים לגרום לשריטות
 - במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור
- הדרך הטובה ביותר לטפל בכתמים הקשים להסרה היא באמצעות מגרדת לזכוכית. יש לעיין בהוראות היצרן.
- ניתן לרכוש מגרדות מתאימות לזכוכית דרך שירות התמיכה הטכנית או בחנות המקוונת שלנו.

מסגרת הכיריים

פעלו בהתאם להוראות שלהלן כדי להימנע מגרימת נזק למסגרת הכיריים:

- נקו במים חמים עם מעט סבון בלבד
- אין להשתמש באביזרי ניקוי חדים או שורטים
- אין להשתמש במגרדת לזכוכית

תיקון תקלות

במרבית המקרים, יש לתקלות הסבר פשוט מאוד. לפני שתתקשרו לשירות התמיכה הטכנית, עיינו בהמלצות ובאזהרות להלן.

הודעה בתצוגה	תקלה	פתרון
תצוגה ריקה	זרם החשמל למכשיר הופסק.	נסו להפעיל מכשירי חשמל אחרים כדי לבדוק אם אירעה הפסקת חשמל.
	המכשיר לא חובר כהלכה בהתאם לתרשימי החיבור.	ודאו כי המכשיר מחובר כראוי, בהתאם להוראות בתרשימי החיבור.
	תקלה במערכת האלקטרונית.	אם לא הצלחתם לתקן את התקלה לפי העצות לעיל, צרו קשר עם שירות התמיכה הטכנית.
המחווים מהבהבים	לוח הבקרה רטוב או שמונח עליו חפץ.	יבשו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ המונח עליו.
המחווים - מהבהב	תקלה במערכת האלקטרונית.	יש לכסות בקצרה את לוח הבקרה בכף היד על מנת לוודא את התקלה.

* אם הודעת האזהרה אינה נעלמת, יש לפנות לשירות התמיכה הטכנית. אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.

הגבלת זמן אוטומטית

אם משטח החימום פועל למשך זמן רב ולא נעשים שינויים בהגדרות, מופעלת פונקציית הגבלת הזמן האוטומטית.

משטח החימום מפסיק את החימום. הסמל F , B ומחון החום השירי H יתבהבו לסירוגין בתצוגה.

ניתן לכבות את המחון באמצעות לחיצה על כל אחד מהסמלים. כעת ניתן להגדיר מחדש את משטח החימום.

בעת פעולתה, פונקציית הגבלת הזמן האוטומטית מווסתת על-ידי דרגת החימום שנבחרה (החל משעה אחת ועד 10 שעות).

הגדרות בסיסיות

למכשיר יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן לשנות הגדרות אלה כדי להתאימן לצרכים הייחודיים של המשתמש.

הודעה בתצוגה	שימוש
I	נעילת הבטיחות בפני ילדים I לא פועלת.* I פועלת.
2	צלילים I צלילי אישור וצלילי שגיאה כבויים. I צלילי התראה על שגיאות בלבד מופעלים. 2 צלילי אישור בלבד מופעלים. 3 כל הצלילים מופעלים.*
5	תכנות אוטומטי של זמן בישול I לא פועל.* $I-99$ זמן כיבוי אוטומטי.
6	משך זמן השמעת הצליל עבור פונקציית קביעת הגדרות הזמן I 10 שניות.* 2 30 שניות. 3 1 דקה.
7	פונקציית ניהול צריכת האנרגיה I = מושבתת.* I = 1,000 ואט. צריכה מינימלית. I = 1,500 ואט. 2 = 2,000 ואט. וכן הלאה. 9 או 9 = דרגת חימום מקסימלית של הכיריים.**
9	אפשרויות בחירת זמן הפעולה של משטחי החימום I ללא הגבלה: הבחירה נשארת על משטח החימום האחרון שתוכנת.* I מוגבלות: בחירת משטח החימום תהיה פעילה במשך 10 שניות בלבד.
0	חזרה להגדרות הבסיסיות I הגדרות אישיות.* I חזרה להגדרות היצרן.

*הגדרות היצרן

**ההספק המרבי של הכיריים תלוי בזרם החיבור שהוגדר בהתקנה. כדי לא לחרוג מהערך המרבי, הכיריים כוללות סדרת רכיבים המפקחים בצורה אוטומטית על ההספק, ומחלקים אותו בין משטחי החימום הנמצאים בשימוש.

פונקציית Powerboost

הערה: אם מפעילים את אחד ממשטחי החימום בזמן שהפונקציה Powerboost פועלת, **ב** והסמל **9** מהבהבים בתצוגת משטח החימום; דרגת החימום **9** תהפוך להיות פעילה. פונקציית Powerboost תושבת.

כיבוי

1. בחרו משטח חימום.
 2. לחצו על הסמל **ב**.
- המחווון **ב** יעלם מהתצוגה ומשטח החימום ישוב לדרגת חימום **9**. הפונקציה תושבת.

הערה: בנסיבות מסוימות, פונקציית ה-Powerboost עשויה לכבות באופן אוטומטי כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים של הכיריים.

ניתן להשתמש בפונקציית ה-Powerboost כדי לחמם כמויות מים גדולות בזמן קצר יותר, מאשר באמצעות דרגת החימום **9**. כל משטחי החימום מצוידים בפונקציה זו.

הפעלה

יש להפעיל את הכיריים מבלי שמשטח חימום כלשהו יפעל.

1. בחרו משטח חימום.
 2. לחצו על הסמל **ב**.
- המחווון **ב** מאיר.
הפונקציה הופעלה.

פונקציית קביעת הגדרות הזמן

ניתן להשתמש בפונקציה זו בשתי דרכים:

- כדי לכבות משטח חימום באופן אוטומטי.
- כטיימר.

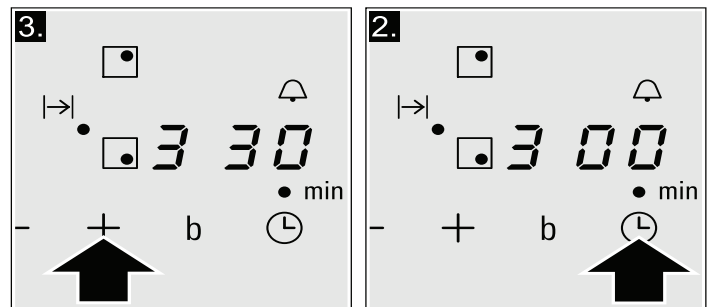
כיבוי אוטומטי של משטח חימום

משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי לאחר משך הזמן שהוזן.

הגדרת משך זמן הבישול

יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו את משטח החימום הרצוי ואת דרגת החימום הרצויה.
2. לחצו על הסמל **⌚**. המחווון **●** במשטח החימום יואר. **⌚** מופיע בתצוגת פונקציית קביעת הגדרות הזמן.
3. לחצו על הסמל **+** או **-**. מופיעה ההגדרה הבסיסית:
סמל **+**: 30 דקות.
סמל **-**: 10 דקות.



4. לחצו על הסמל **+** או **-** עד להצגת זמן הבישול הרצוי.

כעבור מספר שניות, תחל הספירה לאחור של זמן הבישול שהוגדר.

הערה: ניתן להגדיר את אותו זמן בישול עבור כל משטחי החימום באופן אוטומטי. הזמן שהוגדר נספר באופן בלתי תלוי עבור כל משטח חימום. מידע על התכונות האוטומטיות של זמן הבישול ניתן למצוא בפרק **הגדרות בסיסיות**.

שינוי משך הזמן או ביטולו

בחרו במשטח החימום. לחצו על הסמל **⌚** ושנו את זמן הבישול באמצעות הסמלים **+** או **-** או קבעו אותו על **⌚**.

לאחר שמשך זמן ההפעלה שהוגדר חלף

משטח החימום כבה. נשמעת התראה קולית והסמל **⌚** מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן למשך 10 שניות. המחווון **●** נדלק בתצוגת משטח החימום. לחיצה על הסמל **⌚** מכבה את המחווונים ומשתיקה את ההתראה הקולית.

הערות

- אם הוזנו זמני בישול למספר משטחי חימום, פונקציית קביעת הגדרות זמן תציג את משך זמן הבישול עבור משטח החימום שנבחר.
- ניתן להגדיר משך זמן בישול עד ל-99 דקות.

טיימר

ניתן להגדיר את הטיימר לפרקי זמן של עד 99 דקות. פעולתו מתבצעת בנפרד מההגדרות האחרות. פונקציה זו אינה מכבה את משטחי החימום באופן אוטומטי.

אופן קביעת הגדרות

1. ניתן לבחור בטיימר בשני אופנים:

- אם בחרתם במשטח חימום: לחצו פעמיים על הסמל **⌚**.
 - אם לא בחרתם במשטח חימום: לחצו על הסמל **⌚**.
- המחווון **●** ליד הסמל **⌚** נדלק. הסמל **⌚** מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן.
2. לחצו על הסמל **+** או **-**. ההגדרות הבסיסיות מופיעות בתצוגה.
סמל **+**: 10 דקות.
סמל **-**: 5 דקות.
 3. קבעו את הזמן הרצוי באמצעות הסמלים **+** או **-**.
כעבור מספר שניות, תחל הספירה לאחור של הזמן שהוגדר.

שינוי משך הזמן או ביטולו

לחצו על הסמל **⌚** מספר פעמים עד שהמחווון **●** שליד הסמל **⌚** מאיר. שנו את הזמן או קבעו אותו על **⌚** באמצעות הסמל **+** או **-**.

לאחר שמשך זמן ההפעלה שהוגדר חלף

נשמעת התראה קולית. הסמל **⌚** מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן. כעבור 10 שניות המחווונים כבים. לחיצה על הסמל **⌚** מכבה את המחווונים ומשתיקה את ההתראה הקולית.

דרגת חימום		בישול איטי, הרתחה על אש קטנה
5.-4.		כופתאות תפוח אדמה*
5-4		דגים*
2-1		רוטב לבן (לדוגמה: רוטב בשמל)
4-3		רוטב סמיך (לדוגמה: רוטב ברנייז, רוטב הולנדייז)
		בישול, אידי וטיגון
3-2		אורז (עם כמות כפולה של מים)
2.-1.		פודינג אורז
5-4		תפוחי אדמה
7-6		פסטה*
4.-3.		מרקים
3.-2.		ירקות
4.-3.		ירקות קפואים
5.-4.		מזון שבושל בסיר לחץ
		בישול איטי
5-4		רולדת בשר
5-4		נזיד
4.-3.		גולאש
		אפייה/טיגון במעט שמן**
7-6		סטייקים, צלעות (עם ציפוי פירורים או בלעדיו)
8-7		אומצת בקר (בעובי 3 ס"מ)
6-5		חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)***
5.-4.		המבורגרים, קציצות בשר (בעובי 3 ס"מ)***
6-5		דג ופילה דג, לא מצופה
7-6		דג ופילה דג, מצופה בפירורי לחם
7-6		ארוחות מוכנות קפואות (לדוגמה: תבשילים מוקפצים)
7-6		חביתות
4.-3.		חביתה
		טיגון** (150-200 גרם למנה, עם 1-2 ליטר שמן)
9-8		מוצרי מזון קפוא (לדוגמה: צ'יפס, נגיס עוף)
8-7		קרוקטים קפואים
7-6		בשר (לדוגמה: נתחי עוף)
7-6		דגים, ירקות או פטריות בציפוי פירורי לחם או בלילה (לדוגמה: פטריות שמפיניון)
5-4		מוצרי מגדניה (לדוגמה: סופגניות, פירות בבליה)
		* בישול ללא מכסה
		** ללא מכסה
		*** יש להפוך בתדירות גבוהה

נעילת בטיחות בפני ילדים

נעילת בטיחות בפני ילדים
פונקציה זו גורמת לכך שנעילת הבטיחות בפני ילדים תופעל באופן אוטומטי, ברגע שאתם מכבים את הכיריים.
הפעלה וביטול הפעלה
מידע אודות נעילת הבטיחות האוטומטית בפני ילדים ניתן למצוא בפרק הגדרות בסיסיות.

ניתן למנוע הפעלה לא מכוונת של הכיריים, ובכך לוודא שילדים לא יוכלו להפעיל את משטחי החימום.

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

יש לכבות את הכיריים.
להפעלה: לחצו על הסמל ☹ למשך כ- 4 שניות. הסמל ☹ מאיר בתצוגה למשך 10 שניות. הכיריים ננעלות.
להפסקת פעולה: לחצו על הסמל ☹ למשך כ- 4 שניות. נעילת הבטיחות בפני ילדים מבטלת.

קביעת הגדרות הכיריים

בפרק זה תוכלו ללמוד כיצד לקבוע את ההגדרות של משטחי החימום. בטבלה מוצגים זמני הבישול ודרגות החימום עבור סוגי מאכלים שונים.

הפעלת הכיריים וכיבוי

מתג ההפעלה הראשי משמש להפעלת הכיריים ולכיבוי. להפעלה: לחצו על הסמל ①. תישמע התראה קולית. המחוננים הממוקמים ליד מתג ההפעלה הראשי והמחונן של משטחי החימום יאירו. הכיריים מוכנות לשימוש. לכיבוי: לחצו על הסמל ① עד לכיבוי המחוננים. כל משטחי החימום כבים. מחוון החום השירי נשאר דולק, עד שכל משטחי החימום מתקררים דיים.

הערות

- אם כל משטחי החימום כבויים למשך יותר מ-20 שניות, הכיריים כבות באופן אוטומטי.
- ההגדרות נשמרות למשך 4 שניות לאחר כיבוי הכיריים. אם משטח החימום מופעל מחדש בזמן זה, יוחלו עליו ההגדרות הקודמות.

קביעת דרגת החום של משטח החימום

בחרו את דרגת החימום הרצויה באמצעות הסמלים + ו-.

דרגת חימום 1 = העוצמה הנמוכה ביותר.

דרגת חימום 9 = העוצמה הגבוהה ביותר.

בין כל דרגות החימום יש דרגות ביניים. אשר מסומנות באמצעות נקודה.

בחירת משטח החימום ודרגת החימום

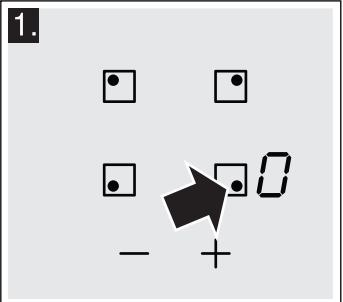
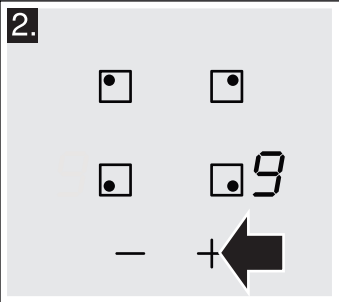
יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו במשטח החימום באמצעות הסמל □.

2. במהלך 10 השניות הבאות, לחצו על הסמל + או - מופיעה ההגדרה הבסיסית:

הסמל + = דרגת חימום 9

הסמל - = דרגת חימום 4



דרגת החימום הוגדרה בהצלחה.

שינוי דרגת החימום

בחרו את משטח החימום ולחצו על הסמל + או - עד להופעת דרגת החימום הרצויה.

כיבוי משטח החימום

בחרו את משטח החימום ולחצו על הסמל + או - עד שהסמל □ מופיע. משטח החימום כבה ומחוון החום השירי מוצג.

הערות

■ אם לא הונח כלי בישול על משטח החימום באינדוקציה, דרגת החימום שנבחרה תהבהב. לאחר זמן מה, משטח החימום ייכבה.

■ אם הונח כלי בישול על אחד ממשטחי החימום לפני הדלקת הכיריים, כלי הבישול יזוהה תוך 20 שניות לאחר הפעלת מתג ההפעלה, ומשטח החימום עליו כלי הבישול יבחר באופן אוטומטי. לאחר הזיהוי, יש לבחור את דרגת החימום הרצויה תוך 20 שניות, אחרת משטח החימום ייכבה.

אם הונח יותר מכלי בישול אחד על הכיריים, רק אחד מהם יזוהה.

טבלת הנחיות לבישול

בטבלה להלן מופיעות מספר דוגמאות.

להתחלת הבישול, השתמשו בדרגת חימום 9.

בעת חימום פירה, שמנת ורטבים סמיכים, יש לערבב לעתים קרובות.

דרגת חימום	
המסה	
1.-1	שוקולד, ציפוי שוקולד
2.-1	חמאה, דבש, ג'לטין
חימום ושמירה על חום	
2.-1	נזיד (לדוגמה: נזיד עדשים)
2.-1.	חלב**
4-3	נקניקיות שחוממו במים**
הפשרה וחימום	
4-3	תרד קפוא
4-3	גולאש קפוא

* בישול ללא מכסה

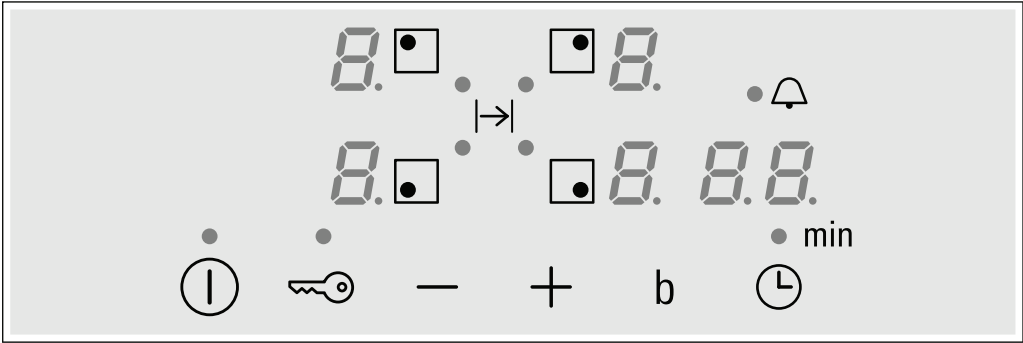
** ללא מכסה

*** יש להפוך בתדירות גבוהה

הכרת המכשיר

ב עמוד 2 תמצאו פרטים על הגודל וההספק של משטחי החימום.

לוח הבקרה



מחוננים	
פונקציונליות	0
דרגות חימום	9-1
פונקציית Powerboost	b
חום שיורי	h/H
פונקציית קביעת הגדרות הזמן	00

סמלים בלוח הבקרה

בעת לחיצה על סמל, הפונקציה המתאימה מופעלת.
הערה: יש לשמור על משטחי הבקרה יבשים. לחות פוגעת בתפקודם.

סמלים בלוח הבקרה	
מתג ראשי	ⓘ
בחירת משטח חימום	□
בחירת הגדרות	+/-
פונקציית Powerboost	b
פונקציית קביעת הגדרות הזמן	⌚
נעילת הבטיחות בפני ילדים	🔑

משטחי החימום

משטח חימום	
משטח חימום יחיד	○
יש להשתמש בכלי בישול בגודל המתאים.	
השתמשו רק בכלי בישול המתאימים לבישול באינדוקציה; עיינו בסעיף המתאים למידע על סוגי הכלים המתאימים.	

מחון חום שיורי

הכיריים מצוידות במחון חום שיורי עבור כל משטח חימום, כדי לציין אילו משטחי חימום עדיין חמים. הימנעו ממגע במשטח חימום, אשר המחון עבורו דולק.
גם כאשר הכיריים כבויים, הסמל h או H ימשיך להאיר, כל עוד משטח החימום חם.
אם מסירים את כלי הבישול מהכיריים לפני כיבוי משטח החימום, הסמל h או H ודרגת החימום שנבחרה יוצגו לסירוגין.

הגנה על איכות הסביבה

סילוק ידידותי לסביבה

יש לסלק את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EC בנוגע למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE). התקנה מגדירה את מסגרת ההחזרה והמיחזור של מכשירים משומשים, והיא תקפה בכל רחבי האיחוד האירופי.



עצות לחיסכון באנרגיה

יש להניח על כלי הבישול את המכסה המתאים. בישול בכלי ללא מכסה גורם לצריכת אנרגיה גבוהה הרבה יותר. השתמשו במכסה זכוכית, כדי שתוכלו לראות אם התבשיל מתבשל כהלכה מבלי שתצטרכו להרים את המכסה.

בישול באינדוקציה

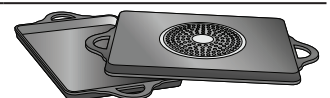
יתרונות הבישול באינדוקציה

- הבישול באינדוקציה מהווה שינוי רדיקלי משיטות החימום המסורתיות; החום נוצר ישירות בתוך כלי הבישול עצמו. לכן יש לו מספר יתרונות:
- חיסכון בזמן בעת בישול או טיגון; היות שכלי הבישול מתחמם באופן ישיר.
- חיסכון באנרגיה.
- ניקוי ותחזוקה פשוטים. שאריות מזון שנשפך אינן נשרפות במהרה.
- בקרת חום ובטיחות; הכיריים נכנסות לפעולה או מפסיקות את פעולתן מיד עם סיבוב כפתור ההפעלה. משטחי החימום באינדוקציה מפסיקים את החימום ברגע שכלי הבישול מוסר מהם, מבלי צורך לכבות אותם.

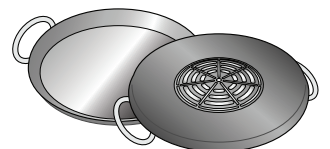
כלי בישול

כאשר מבשלים בשיטת האינדוקציה ניתן להשתמש אך ורק בכלי בישול פרומגנטיים; לרוב הם עשויים מ:

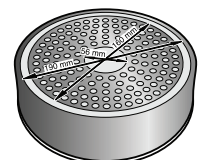
- מתכת מצופה אמייל
 - ברזל יצוק
 - כלי בישול מפלדת אל חלד ייעודיים לבישול באינדוקציה.
- כדי לדעת אם כלי בישול מתאים לבישול מסוג זה, קרבו אליו מגנט ובדקו אם הוא נצמד אליו.
- קיימים כלי בישול נוספים המתאימים לבישול באינדוקציה שתחתיותיהם אינן פרומגנטיות לחלוטין.



בעת השימוש בכלי בישול גדולים על משטח פרומגנטי קטן יותר, האיזור הפרומגנטי בלבד מתחמם, כך שהחום עשוי שלא להתפזר באופן אחיד.



כלי בישול עם אזורי אלומיניום בבסיס מקטין את גודל האזור הפרומגנטי. לכן ייתכן שיופק חום בעוצמה נמוכה יותר, וייתכן שכלי הבישול לא יזוהה או שיהיה קשה לזהותו.



לקבלת תוצאות בישול משביעות רצון, מומלץ שקוטר האזור הפרומגנטי של כלי הבישול יתאים לגודל משטח החימום. אם משטח החימום לא מזהה את כלי הבישול, נסו להניח אותו על משטח חימום קטן יותר.

- השתמשו בכלי בישול בעלי תחתית שטוחה. תחתיות שאינן שטוחות גורמות לצריכת אנרגיה גבוהה הרבה יותר.
- קוטר תחתית כלי הבישול צריך להיות תואם לגודל משטח החימום. שימו לב: לרוב, יצרנים של כלי בישול מספקים מידע על קוטר חלקו העליון של כלי הבישול, שהינו על פי רוב גדול מקוטרו של הבסיס.
- השתמשו בכלי בישול קטן עבור הכנת כמויות מזון קטנות. כלי בישול גדול המלא רק בחלקו יצרוך כמויות אנרגיה גדולה.
- השתמשו במעט מים במהלך הבישול. כך תחסכו באנרגיה, והירקות לא יאבדו את הוויטמינים והמינרלים שבהם.
- בחרו דרגת חימום נמוכה ככל הניתן. דרגת חימום גבוהה מדי תגרום לבזבוז אנרגיה.

כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

אין להשתמש בכלי בישול שעשויים מהחומרים הבאים:

- מתכת דקה פשוטה
- זכוכית
- חרס
- נחושת
- אלומיניום

מאפיינים של תחתית כלי הבישול

המאפיינים של תחתית כלי הבישול עשויים להשפיע על אחידות תוצאות הבישול. כלי בישול העשויים מחומרים מוליכי חום, כגון מחבתות שטוחות מפלדת אל חלד, מפזרים את החום בצורה אחידה וחוסכים זמן ואנרגיה.

אי הנחת כלי בישול, או כלי בישול בגודל לא מתאים

אם לא הנחתם כלי בישול על משטח החימום שנבחר, או אם כלי הבישול עשוי מחומר בלתי מתאים או שהוא בגודל בלתי מתאים, דרגת החימום שמוצגת במחווון משטח החימום תהבהב. הניחו על משטח החימום כלי בישול מתאים כדי להפסיק את ההבהוב. אם ההבהוב לא נפסק תוך 90 שניות, משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי.

כלי בישול ריקים וכלי בישול בעלי תחתית דקה

אין לחמם כלי בישול ריקים או להשתמש בכלי בישול בעלי תחתית דקה. הכיריים מצוידות במערכת בטיחות פנימית. עם זאת, כלי בישול ריק עלול להתחמם כה מהר, עד כי פונקציית הכיבוי האוטומטי לא תספיק להגיב, ותוצאה מכך כלי הבישול עלול להגיע לטמפרטורות גבוהות מאד. הדבר עלול להתיך את תחתית כלי הבישול ולגרום נזק לזכוכית הכיריים. במקרה כזה, אל תגעו בכלי הבישול וכבו מיד את הכיריים. אם הכיריים אינן פועלות לאחר שהתקררו, צרו קשר עם שירות התמיכה הטכנית.

מנגנון זיהוי כלי בישול

כל משטח חימום מצויד במנגנון לזיהוי כלי בישול בעל גבול זיהוי מינימלי, המשתנה בהתאם לסוג החומר שממנו עשוי כלי הבישול. משום כך עליכם להשתמש במשטח החימום המתאים ביותר לקוטר כלי הבישול.

סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים. אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. בשום מקרה אין להפעיל את המכשיר אם הוא פגום. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את המכשיר באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- סדקים ושברים בזכוכית הקרמית עלולים לגרום להתחשמלות. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת תפקוד לקוי!

הכיריים מצוידות במאוורר הנמצא בחלקן התחתון. אם ישנה מגירה מתחת לכיריים, אין לאחסן בה חפצים קטנים או ניירות, מאחר שהם עלולים לפגוע במאוורר או להפריע לפעולת הקירור, אם הם יישאבו לתוכו. יש לשמור על מרווח מינימלי של 2 ס"מ בין תוכן המגירה לבין המאוורר.

סכנת פציעה!

- בעת בישול בבן מארי (אמבט מים), הכיריים וכלי הבישול עלולים להתנפץ כתוצאה מחימום יתר. יש לוודא שכלי הבישול בבן מארי לא ייגע ישירות בתחתית של הסיר המלא במים. יש להשתמש בכלי בישול עמידים בחום בלבד.
- סירים עשויים לקפץ בפתאומיות בשל נזלים הנמצאים בין הסיר לבין משטח החימום. יש לדאוג שמשטחי החימום ובסיסי הסירים יהיו יבשים בזמן הבישול.

פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

- כלי בישול בעלי תחתית מחוספסת עלולים לשרוט את הכיריים.
- יש להימנע מלהשאיר סירים ומחבתות ריקים על משטחי החימום. הם עלולים לגרום נזק לאזורים אלה.
- אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה, על אזור המחוננים ועל מסגרת הכיריים. הם עלולים לגרום נזק לאזורים אלה.
- חפצים קשים או חדים הנופלים על הכיריים עלולים לגרום נזק.
- רדיד אלומיניום ומיכלי פלסטיק יימסו אם תניחו אותם על משטח חימום חם. לא מומלץ להשתמש בחומרים בעלי למינציה על הכיריים.

סקירה

בטבלה להלן מוצגות כמה דוגמאות לנזקים השכיחים ביותר:

נזק	סיבה	פעולה
כתמים	שאריות מזון	יש להסיר מיד שאריות מזון שנשפך באמצעות מגרדת לזכוכית.
	חומרי ניקוי לא מתאימים	יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שיועדו במיוחד לניקוי כיריים מזכוכית קרמית.
שריטות	מלח, סוכר וחול	אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כמגש.
	כלי בישול בעלי תחתית מחוספסת עלולים לשרוט את הזכוכית הקרמית	בדקו את כלי הבישול לפני השימוש.
דהייה	חומרי ניקוי לא מתאימים	יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שיועדו במיוחד לניקוי כיריים מזכוכית קרמית.
	מגע עם כלי בישול	הרימו סירים ומחבתות לפני הזזתם על המשטח.
שבבים	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה	יש להסיר מיד שאריות מזון שנשפך באמצעות מגרדת לזכוכית.

⚠️ אמצעי זהירות

קראו הוראות הפעלה אלה בעיון רב. אנא שמרו את חוברת ההוראות וההתקנה וכן את תעודת המכשיר במקום בטוח, לשימוש במועד עתידי או עבור בעלים עתידיים של המכשיר.

לאחר הוצאת המכשיר מהארזה יש לבדוק את תקינות המוצר. אם המוצר ניזוק במהלך ההובלה, אין לחבר אותו לרשת החשמל, יש ליצור קשר עם שירות התמיכה הטכנית ולהודיע לחברה על הנזק, אחרת תאבדו את זכותכם לכל סוג של פיצוי.

יש להתקין מכשיר זה בהתאם להוראות ההתקנה המצורפות.

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון ומשקאות בלבד. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

אין להשתמש במכסים. הם עלולים להתחמם מאוד, להתלקח או לגרום לחומרים להתנפץ, ובכך לגרום לפציעות.

אין להשתמש במגיני כיריים או באמצעים לא מתאימים להגנה על ילדים. שימוש באמצעים לא מתאימים עלול לגרום לתאונות.

מכשיר זה אינו מיועד להפעלה באמצעות שעון טיימר חיצוני או שלט רחוק.

מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת מבוגר האחראי לבטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח, ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר או בסביבתו. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחת מבוגר.

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 למרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

לבעלי קוצב לב או מכשיר רפואי דומה אנו ממליצים להפעיל משנה זהירות בזמן השימוש בכיריים מסוג אינדוקציה או בזמן שהייה בסמוך אליהן. בנוגע להתוויות נגד או אי-התאמות אפשריות יש להיוועץ ברופא או ביצרן המכשיר.

סכנת שריפה!

■ שמן רותח ושומן חם עלולים להתלקח במהירות. לעולם אין להשאיר שמן רותח או שומן חם ללא השגחה. לעולם אין לכבות שמן או שומן בוערים באמצעות מים. כבו את משטחי החימום. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.

■ משטחי החימום מגיעים לטמפרטורה גבוהה מאוד. לעולם אין להניח חפצים דליקים על הכיריים. לעולם אין להניח חפצים על הכיריים. ■ המכשיר מתחמם. אין לאחסן חפצים מתלקחים או תרסיסים במגירות שנמצאות ישירות מתחת לכיריים.

■ הכיריים כבות באופן אוטומטי כך שלא ניתן להפעילן. הן עשויות להיכנס שוב לפעולה באופן בלתי מכוון מאוחר יותר. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת כוויות!

■ משטחי החימום והאיזורים המשיקים (בייחוד מסגרות הכיריים, אם הותקנו) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

■ אם משטחי החימום מתחממים אבל התצוגה אינה פועלת, הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

■ חפצים ממתכת המונחים על הכיריים מתחממים מהר מאוד. לעולם אין להניח חפצים ממתכת (כדוגמת סכינים, מזלגות, כפות ומכסים) על הכיריים.

■ לאחר כל שימוש יש להקפיד לכבות את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי. אין להמתין לכיבוי האוטומטי של הכיריים לאחר הסרת כלי הבישול.

הרכבה מעל תנור, איור 2b

כיריים: עוביו של משטח העבודה יהיה לפחות 30 מ"מ.

הערה: במקרים בהם יש צורך להגדיל את המרחק בין הכיריים לתנור, יש לעיין תחילה בהוראות ההתקנה של התנור.

אזור: יש להשאיר מרחק של לפחות 5 מ"מ בין התנור לכיריים.

התקנה מעל מדיח

יש להתקין אביזר ביניים. ניתן להזמין את האביזר באמצעות שירות התמיכה הטכני. המק"ט של אביזר זה הוא 686002.

משטח עבודה: עוביו של משטח העבודה יהיה לפחות 20 מ"מ ו- 40 מ"מ לכל היותר.

גודל המרווח בין החלק העליון של משטח העבודה לחלק העליון של מדיח הכלים צריך להיות:

- 60 מ"מ אם ההתקנה היא מעל מדיח כלים קומפקטי.
- 65 מ"מ אם ההתקנה היא מעל מדיח כלים רגיל.

אזור, איור 4

לצורך אזור הכיריים יש צורך ב:

- פתח בחלק העליון של הקיר האחורי בארון המטבח (איור 4a).
- הפרדה בין החלק האחורי של יחידת המטבח לבין קיר המטבח (איור 4b).

התקנת הכיריים, איורים 6/5

הערה: לבשו כפפות מגן בזמן הרכבת הכיריים. למשטחים הבלתי נראים עלולים להיות קצוות חדים.

חברו את המכשיר אל החשמל כדי לוודא שהוא פועל.

- למידע על מתח החיבור, עיינו בלוחית המפרט.
- החיבור ייעשה אך ורק בהתאם לשרטוט הנלווה (איור 6).

1. חום
2. כחול
3. ירוק וצהוב

שינוי עוצמת זרם החיבור בין 13 / 16 אמפר, איור 7

לפני השימוש הראשון, יש לבדוק את העוצמה של חיבור הכיריים. פעלו בהתאם לשלבים הבאים כדי לשנות את הגדרת הזרם של הכיריים:

1. הפעילו את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי. אין להניח כלי בישול כלשהם על משטחי החימום.
2. במהלך 60 השניות הבאות, עליכם לכוון את כל משטחי החימום לדרגת החימום הרצויה, בהתאם לזרם החיבור (ראו טבלה).

דרגת חימום	זרם החיבור ביחידות אמפר
2	16 אמפר
3	13 אמפר

3. כבו את כל משטחי החימום בזה אחר זה; התחילו מהמשטח בצד הימני התחתון והמשיכו נגד כיוון השעון.

4. זרם החיבור שנבחר מופיע בתצוגה של משטחי החימום הצדדיים מימין.

5. כבו את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי. זרם החיבור שנבחר יישמר כהלכה.

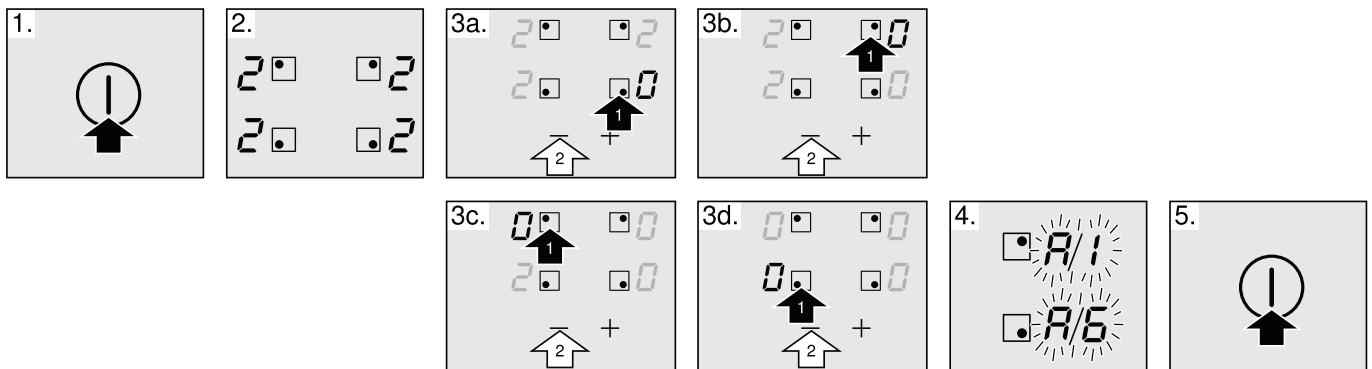
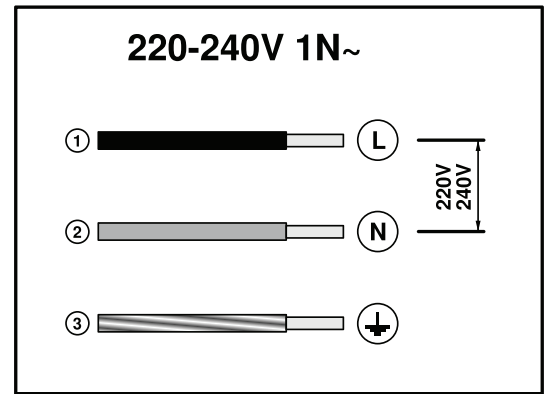
פירוק ההתקנה של המכשיר

נתקו את המכשיר ממתח החשמל.

דחפו את הכיריים מלמטה כלפי מעלה כדי להוציא אותן מהמקום.

זהירות!

סכנת נזק לכיריים! אל תנסו להוציא את המכשיר על-ידי הרמתו בכוח מלמעלה.



כיריים: יש להתקין באופן שטוח, אופקי, יציב. יש לפעול על פי הוראות היצרן.

אחריות: ליקוי בהתקנה, בחיבור או בהרכבה יגרמו לפסילת האחריות על המוצר.

הערה: כל שינוי בחלקים הפנימיים של המכשיר, ובכלל זה שינוי של כבל החשמל, חייב להתבצע רק על-ידי טכנאים מוסמכים מטעם שירות התמיכה הטכנית.

הכנת היחידות להרכבה במטבח, איורים 4/3/2/1

יחידות מובנות: עמידות לטמפרטורה מינימלית של 90°C.

מרווח: יש לדאוג לניקוי שבבים ושאריות שנוצרו במהלך פעולות חיתוך.

חיתוך פתחים במשטח: יש לבצע אטימה אך ורק באמצעות חומר עמיד לחום.

הרכבה מעל מגירה, איור 2a

פריטי מתכת בתוך המגירה עלולים להתחמם לטמפרטורה גבוהה מאד, בגלל אוויר חם המוזרם על-ידי מערכת האוורור של הכיריים. במקרה כזה, יש להתקין לוח תמיכה שיפריד בין גוף הכיריים לחלל המגירה.

לוח תמיכה: ניתן להשתמש בלוח עץ (איור 3) או להזמין אביזר מתאים משירות התמיכה הטכנית. המק"ט של אביזר זה הוא 686002.

משטח עבודה: עוביו של משטח העבודה יהיה לפחות 20 מ"מ.

המרחק בין החלק העליון של משטח העבודה לבין הצד העליון של המגירה יהיה 65 מ"מ.

הערות חשובות

בטיחות: הבטיחות בשימוש מובטחת רק אם ההתקנה הטכנית של הכיריים בוצעה נכונה ובהתאם להוראות ההרכבה. טכנאי ההתקנה ישא באחריות על כל נזק שייגרם כתוצאה מהתקנה לקויה.

חיבורי חשמל: יבוצע רק על-ידי טכנאי מומחה. יש להקפיד על ציות להנחיות חברת החשמל המקומית.

סוג החיבור: המכשיר שייך לקטגוריית הגנה class I והשימוש בו ייעשה אך ורק בשילוב עם חיבור הארקה מתאים.

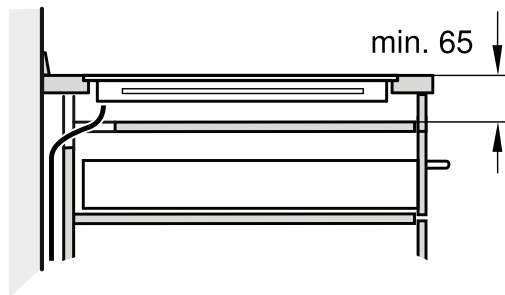
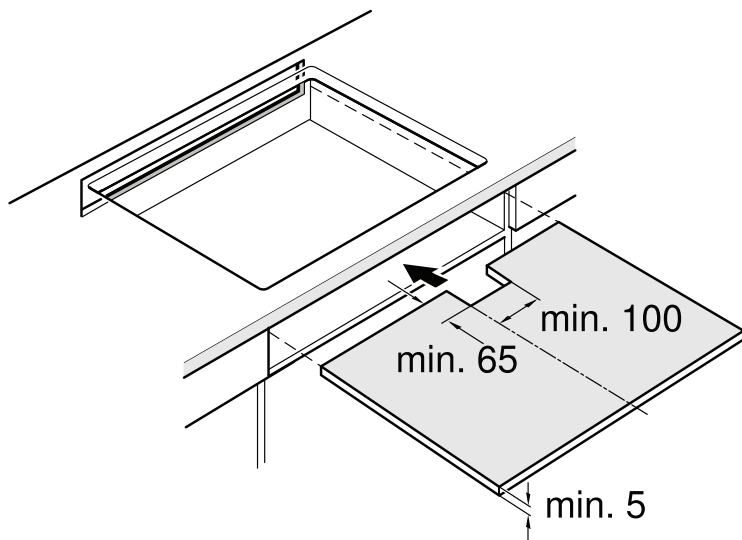
היצרן והיבואן לא ישאו בשום אחריות לתקלה כלשהי או לנזק כתוצאה מהתקנות חשמל לקויות.

התקנה: יש לחבר את המכשיר להתקנה קבועה, ויש לספק את האמצעים לניתוק המכשיר מההתקנה הקבועה בהתאם להוראות ההתקנה.

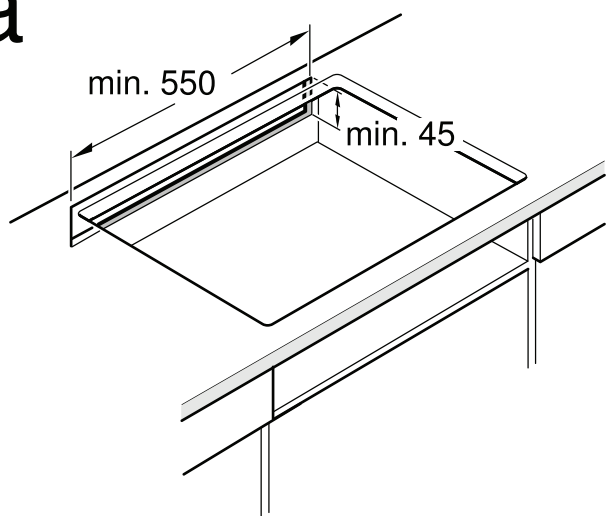
הרכבה מובנית מתחת למשטח העבודה: ניתן להתקין כיריים מסוג אינדוקציה אך ורק מעל מגירה, מעל תנורים עם אוורור מאולץ מאותו מותג או מעל מדיחי כלים מאותו מותג. אין להתקין מקררים, תנורים ללא אוורור ומכונות כביסה מתחת לכיריים.

כבל החשמל: אין לקשור את כבל החשמל או להעביר אותו לאורך קצוות חדים. אם הותקן תנור מתחת לכיריים, יש להעביר את כבל החשמל אל השקע לאורך הפינות האחוריות של התנור. יש להציב את הכבל כך שלא ייגע בשום חלק חם או מתחמם של הכיריים או התנור.

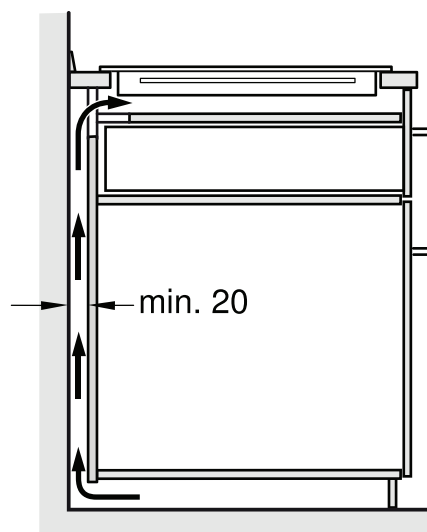
3



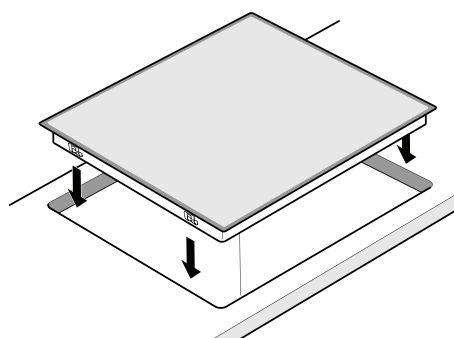
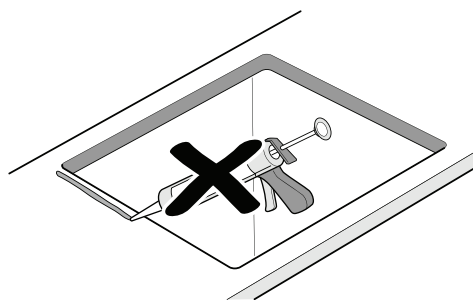
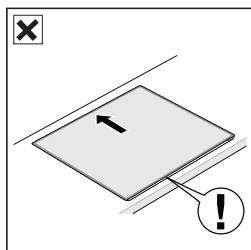
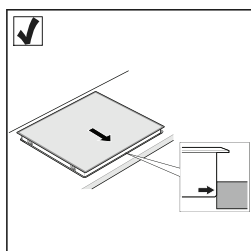
4a

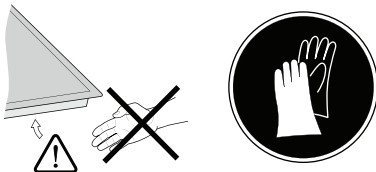


4b

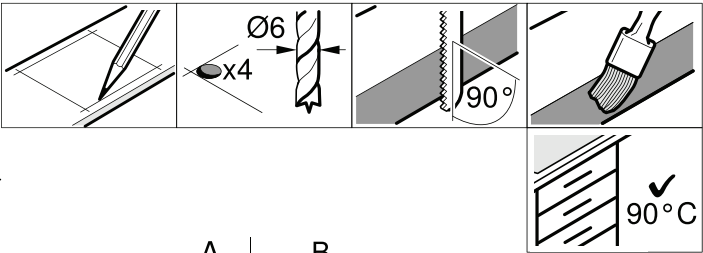
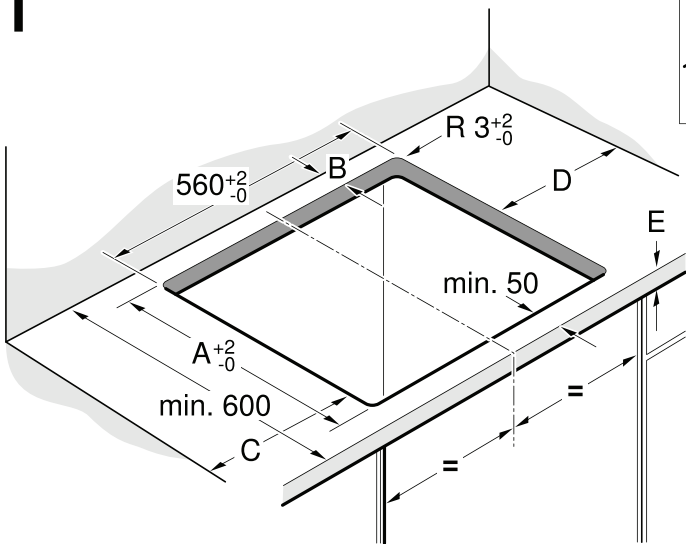


5





1

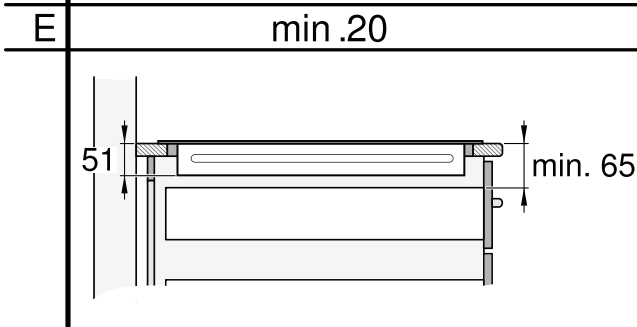
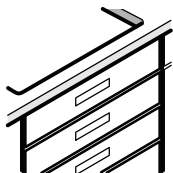


A	B
490	min. 60
500	min. 50

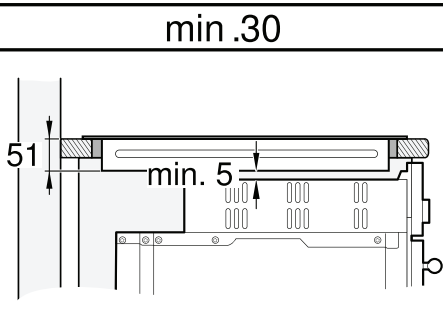
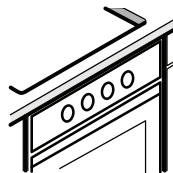
C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

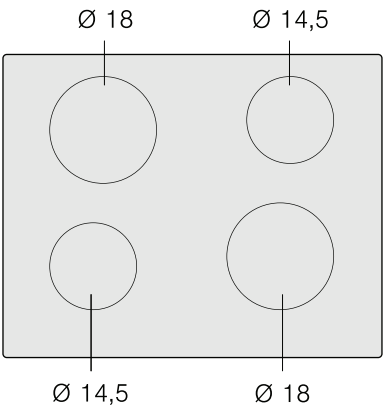
a



b



5.....	הוראות התקנה
5.....	הרכבה
7	הערות חשובות.
7	הכנת ארונות המטבח להרכבה, איורים 4/3/2/1
8	התקנת המכשיר, איורים 6/5
8	שינוי עוצמת זרם החיבור בין 13 / 16 אמפר, איור 7
8	פירוק התקנת המכשיר
9.....	הוראות שימוש
9.....	אמצעי זהירות
10.....	רכיבים העלולים לגרום נזק למכשיר
11.....	הגנה על הסביבה
11.....	סילוק ידידותי לסביבה
11.....	עצות לחיסכון באנרגיה
11.....	בישול באינדוקציה
11.....	יתרונות הבישול באינדוקציה
11.....	כלי בישול
12.....	הכרת המכשיר
12.....	לוח הבקרה
12.....	משטחי החימום
12.....	מחונן החום השירי
13.....	קביעת הגדרות הכיריים
13.....	הפעלת הכיריים וכיבוי
13.....	קביעת דרגת החום של משטח החימום
13.....	טבלת הנחיות לבישול
14.....	נעילת הבטיחות בפני ילדים
14.....	הפעלה והשבתה של נעילת הבטיחות בפני ילדים
14.....	נעילת הבטיחות בפני ילדים
15.....	פונקציית Powerboost
15.....	הפעלה
15.....	השבתה
15.....	פונקציית קביעת הגדרות זמן
15.....	כיבוי אוטומטי של משטח החימום
15.....	הטיימר
16.....	הגבלת זמן אוטומטית
16.....	הגדרות בסיסיות
17.....	כניסה אל ההגדרות הבסיסיות
17.....	ניקוי ותחזוקה
17.....	כיריים
17.....	מסגרת הכיריים
17.....	טיפול בתקלות
18.....	רעשים רגילים הנשמעים בעת פעולת הכיריים
18.....	שירות הלקוחות
19.....	מנות שנבדקו



	g*	b*
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 18	1.800 W	2.500 W

*  IEC 60335-2-6

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי המוצרים של חברת **Siemens**.

הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה, לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם.

שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H**.

הערה!

חוברת זו מתורגמת מלועזית, והיא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משווקים בארץ.

כל הזכויות שמורות ל- BSH und Siemens Hausgeräte GmbH.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH. BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתוכנו, במיוחד במקרה של תקנות פטנטים, פטנטים שימושיים, פטנטי עיצוב ומותגים. כל שכפול של מסמך זה וכל העברה של תוכנו, בכל דרך, הינם אסורים. BSH תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.

התקנה ושימוש
התקנה



EH...BA...

כיריים אינדוקציה

SIEMENS