

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

יצרן: B.S.H Home Appliances Ltd. תחת רישיון סימן מסחרי של Siemens AG



9001076481
951006(01)

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של **סימנס** ושהוא פועל לשביעות רצונכם.

אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו.

מעבודות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה.

בהצלחה!

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

תחנות שרות

04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	צפון
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777200	טל':	שרות CSB, יאיר 16, באר-שבע	דרום
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 56, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - *2220

בישול		חימום מקדים		דרגת חום	כלי בישול	מנות מבחן
מכסה	דרגת חום	מכסה	זמן הבישול (שניות:דקות)			
בישול פודינג אורז						
פודינג אורז, מבושל עם המכסה טמפרטורת החלב: 7°C חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. הגדירו את דרגת החום המומלצת והוסיפו אורז, סוכר ומלח לחלב. זמן הבישול, כולל חימום מראש, הוא כ-45 דקות.						
כן	3 (יש לערבב לאחר 10 דקות)	לא	כ-5:30	8.	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	מרכיבים: 190 גרם אורז בעל גרגר קצר, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח.
כן	3 (יש לערבב לאחר 10 דקות)	לא	כ-5:30	8.	סיר, קוטר 22 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר קצר, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) ו-1.5 גרם מלח.
פודינג אורז, מבושל ללא מכסה טמפרטורת החלב: 7°C הוסיפו את המרכיבים לחלב וחממו את התערובת תוך ערבוב מתמיד. לאחר שהחלב הגיע לטמפרטורה של כ-90°C, בחרו את דרגת החום המומלצת ואפשרו לו לרתוח על חום נמוך למשך כ-50 דקות.						
לא	3	לא	כ-5:30	8.	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	מרכיבים: 190 גרם אורז בעל גרגר קצר, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח.
לא	2.	לא	כ-5:30	8.	סיר, קוטר 22 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר קצר, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) ו-1.5 גרם מלח.
בישול אורז*						
טמפרטורת המים: 20°C						
כן	2	כן	כ-2:30	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	מרכיבים: 125 גרם אורז בעל גרגר ארוך, 300 גרם מים וקורט מלח.
כן	2.	כן	כ-2:30	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	מרכיבים: 125 גרם אורז בעל גרגר ארוך, 300 גרם מים וקורט מלח.
הכנת חביתיות**						
לא	7	לא	כ-1:30	9	מחבת, קוטר 24 ס"מ	כמות: 55 מ"ל בלילה עבור כל חביתית
טיגון טוגנים בשמן עמוק						
לא	9	לא	עד השמן מגיעה ל-180°C	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	כמות: 1.8 ליטר שמן חמניות, לכל מנה: 200 גרם טוגנים קפואים.
*המתכון בהתאם לתקן DIN 44550						
**המתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2						

טבלה זו הוכנה עבור מכוני הבדיקה לצורך ביצוע הבדיקות של 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:

- 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

מנות מבחן		כלי בישול	דרגת חום	חימום מקדים	זמן הבישול (שניות:דקות)	מכסה	דרגת חום	בישול	מכסה
המסת שוקולד									
ציפוי שוקולד (לדוגמה: מריר 55% מוצקי קקאו, 150 גרם)									
לא	1.	-	-	-	-	-	-	סיר, קוטר 16 ס"מ	-
חימום נזיד עדשים ושמירה על החום שלו									
נזיד עדשים* טמפרטורה התחלתית: 20°C									
ק	1.	ק	1:30 (מבלי לערבב)	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	ק	1.	ק	כמות: 450 גרם
ק	1.	ק	2:30 (מבלי לערבב)	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	ק	1.	ק	כמות: 800 גרם
נזיד עדשים מקופסת שימורים לדוגמה, עדשים עם נקניקיות טמפרטורה התחלתית: 20°C									
ק	1.	ק	כ-1:30 (יש לערבב כעבור כדקה)	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	ק	1.	ק	כמות: 500 גרם
ק	1.	ק	כ-2:30 (יש לערבב כעבור כדקה)	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	ק	1.	ק	כמות: 1 ק"ג
הכנת רוטב בשמל									
טמפרטורת החלב: 7°C מרכיבים: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח.									
-	-	לא	כ-6:00	2	סיר, קוטר 16 ס"מ	לא	-	לא	1. המיסו את החמאה, ערבבו פנימה את הקמח והמלח וחממו את התערובת.
-	-	לא	כ-6:30	7		לא	-	לא	2 הוסיפו את החלב לתערובת והרתיחו תוך ערבוב מתמיד.
לא	2	-	-	-	-	-	-	-	3. לאחר שרוטב הבשמל רותח, השאירו אותו על משטח החימום למשך שתי דקות נוספות תוך ערבוב מתמיד.
*המתכון בהתאם לתקן DIN 44550									
**המתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2									

שירות לקוחות

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו נמצא תמיד פתרון מתאים כדי להימנע מביקורים לא נחוצים של הטכנאים.

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 נתונים המכילה מספרים אלה נמצאת:

- על תעודת המכשיר.
- בחלק התחתון של הכריים.

ניתן למצוא את מספר ה-E גם על משטח הזכוכית של הכריים. תוכלו לבדוק את מספר אינדקס הלקוח (KI) ואת מספר ה-FD על-ידי מעבר אל ההגדרות הבסיסיות. חפשו לשם כך את הסעיף ← "הגדרות בסיסיות"

שימו לב שיש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות במקרה של שימוש שלא כשורה במכשיר, גם במהלך תקופת האחריות.

תוכלו למצוא את פרטי יצירת הקשר ברשימת מרכזי שירות הלקוחות בגב החוברת.

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL *2220

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד).

תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן. לפיכך, תוכלו להיות בטוחים שהתיקונים מבוצעים על-ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

כיצד ניתן לנקות את הכיריים?

שימוש בתכשיר ניקוי מיוחד לכיריים קרמיות מספק את התוצאות הטובות ביותר. מומלץ לא להשתמש בתכשירי ניקוי גסים או שוחקים, בחומר ניקוי למדיח כלים (מרוכז) או בכריות קרצוף. תוכלו למצוא מידע נוסף על ניקיון וטיפול בכיריים בסעיף ← "ניקוי"

איתור בעיות ופתרון

בדרך כלל, תקלות הן עניינים פשוטים שקל לפתור. קראו בבקשה את המידע בטבלה לפני שאתם מתקשרים לשירות הלקוחות.

תצוגה	גורם אפשרי	פתרון
תצוגה ריקה	אספקת החשמל נותקה.	השתמשו במכשירים חשמליים אחרים כדי לבדוק אם אירע קצר חשמלי באספקת החשמל. ודאו שהמכשיר חובר בהתאם לתרשים הזרם. אם לא ניתן לפתור את התקלה, ידעו את מרכז שירות הלקוחות הטכני.
הסמלים בלוח התצוגה מהבהבים	לוח הבקרה רטוב או שמכסה אותו חפץ.	יבשו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ המונח עליו.
המחווין – מאיר בתצוגות משטח החימום	אירעה תקלה ברכיבים האלקטרוניים.	כדי לאשר את התקלה, כסו את לוח הבקרה בידיכם.
F2	הרכיבים האלקטרוניים התחממו וכיבו את משטח החימום התואם.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת. לאחר מכן געו בסמל כלשהו בכיריים.
F4	הרכיבים האלקטרוניים התחממו וכיבו את כל משטחי החימום.	
F5 + דרגת החום וצליל התראה	כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם מדי.	הסירו את כלי הבישול. תצוגת התקלות כבית זמן קצר אחר כך. ניתן להמשיך לבשל.
F5 + צליל התראה	כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. משטחי החימום כובו כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים.	הסירו את כלי הבישול. המתינו מספר שניות. געו בלחצן כלשהו. אם תצוגת התקלות נעלמת, ניתן להמשיך לבשל.
F1/F6	משטח החימום התחמם יתר על המידה וכיבה את עצמו כדי להגן על הכיריים.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת והפעילו שוב את משטח החימום.
F8	משטח החימום פעל למשך פרק זמן ממושך ללא הפסקה.	פונקציית ניתוק הבטיחות האוטומטי הופעלה. עיינו בסעיף המתאים.
£9000 £9010	מתח הפעולה שגוי; מחוץ לטווח ההפעלה התקין.	צרו קשר עם חברת החשמל.
U400	הכיריים אינן מחוברות כהלכה.	נתקו את הכיריים מאספקת המתח. ודאו שהן חוברו בהתאם לתרשים הזרם.

אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.

הערות

- אם E מופיע בתצוגה, יש ללחוץ לחיצה ממושכת על החיישן עבור משטח החימום המתאים כדי לקרוא את קוד התקלה.
- אם קוד התקלה אינו מופיע בטבלה, נתקו את הכיריים מאספקת המתח, המתינו 30 שניות וחברו אותן שוב. אם התצוגה מופיעה שוב, צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות הטכני ותנו להם את קוד התקלה המדויק.

שאלות נפוצות ?

שימוש במכשיר

מדוע איני מצליח להפעיל את הכיריים ומדוע סמל נעילת הבטיחות בפני ילדים מואר?
נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה.
תוכלו למצוא מידע על פונקציה זו בסעיף ← "נעילת בטיחות בפני ילדים"

מדוע התצוגות מהבהבות ומדוע אני שומע צליל התראה?
הסירו שאריות של נוזלים ומזון מלוח הבקרה. הסירו את כל העצמים מלוח הבקרה.
תוכלו למצוא הוראות בנוגע להשבתת צליל ההתראה בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"

רעשים

מדוע אני שומע רעשים בזמן הבישול?
רעשים עשויים להיווצר בעת שימוש בכיריים, בהתאם לחומר הבסיס של כלי הבישול. רעשים אלה הם חלק בלתי נפרד מטכנולוגיית האינדוקציה. הם אינם מעידים על פגם.

רעשים אפשריים:

רעש זמזום נמוך כמו הרעש שמשמיע שנאי:
מופיע בעת בישול בדרגת חום גבוהה. הרעש נעלם או הופך לשקט יותר כאשר דרגת החום מופחתת.

רעש צפצוף חלש:
מתרחש כאשר כלי הבישול ריק. הרעש נעלם בעת הוספת מים או מזון לכלי הבישול.

פצפוף:
מופיע בעת שימוש בכלי בישול שעשוי משכבות שונות של חומרים או בעת שימוש בכלי בישול בגדלים שונים ומחומרים שונים בו-זמנית. עוצמת הרעש משתנה בהתאם לכמות המזון המתבשל או לשיטת הבישול.

רעשי פצפוף חזקים:
יכולים להופיע כאשר בשני משטחי חימום משתמשים בדרגת החום הגבוהה ביותר בו-זמנית. רעשי הפצפוף נעלמים או הופכים לשקטים יותר כאשר דרגת החום מופחתת.

רעש מאורר:
הכיריים מצוידות במאורר שמופעל אוטומטית בטמפרטורות גבוהות. המאורר עשוי להמשיך לפעול אפילו לאחר שכיבתם את הכיריים, אם הטמפרטורה שזוהתה עדיין גבוהה מדי.

כלי בישול

באיזה סוגים של כלי בישול ניתן להשתמש עם כיריים אינדוקציה?
תוכלו למצוא מידע על סוגי כלי הבישול שניתן להשתמש בהם עם כיריים אינדוקציה בסעיף ← "בישול באינדוקציה"

מדוע משטח החימום אינו מתחמם ומדוע דרגת החום מהבהבת?
משטח החימום שעליו ניצב כלי הבישול אינו מופעל.
ודאו שהפעלתם את משטח החימום הנכון.
כלי הבישול קטן מדי עבור משטח החימום המופעל או שאינו מתאים לבישול באינדוקציה.
תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף ← "בישול באינדוקציה"

מדוע זמן ההתחממות של כלי הבישול כל כך ארוך או מדוע הוא אינו מתחמם מספיק למרות שהגדרתי דרגת חום גבוהה?
כלי הבישול קטן מדי עבור משטח החימום המופעל או שאינו מתאים לבישול באינדוקציה.
תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף ← "בישול באינדוקציה"

ניקוי

ניתן לקנות חומרי ניקוי ותחזוקה מתאימים ממרכז שירות הלקוחות או בחנות המקוונת שלנו.

כיריים

ניקוי

יש לנקות תמיד את הכיריים לאחר הבישול. זה ימנע משאריות מזון להישרף. יש לנקות את הכיריים רק לאחר שמחונן החום השירי כבה.

יש לנקות את הכיריים במטלית כלים לחה ולייבש אותן במטלית או מגבת כדי למנוע הצטברות אבנית.

יש להשתמש רק בתכשירי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים. עיינו בהוראות היצרן המופיעות על אריזת התכשיר.

לעולם אין להשתמש:

- בנוזל ניקוי בלתי מדולל
- בתכשירי ניקוי המיועד למדיחי כלים
- בחומרי ניקוי שורטים
- בחומרי ניקוי שורטים כגון חומר ניקוי לתנורים ומסיר אבנית בכריות קרצוף
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור

ניתן לנקות לכלוך עיקש במגרדת לזכוכית, הזמינה אצל המשווקים. פעלו בהתאם להוראות היצרן.

ניתן להשיג מגרדת מתאימה לזכוכית אצל שירות הלקוחות או דרך החנות המקוונת שלנו.

שימוש בספוג מיוחד לניקוי כיריים קרמיות משיג תוצאת ניקוי מצוינת.

סימנים אפשריים

סימני אבנית ומים	נקו את הכיריים מיד לאחר שהתקררו. ניתן להשתמש בתכשיר ניקוי המתאים לכיריים קרמיות*.
סוכר, עמילן אורז או פלסטיק	נקו באופן מיידי. השתמשו במגרדת לזכוכית. זהירות: סכנת כוויות*.
* לאחר מכן נקו במטלית כלים לחה ויבשו באמצעות מטלית או מגבת.	

הערה: אין להשתמש בתכשירי ניקוי אחרים בזמן שהכיריים עדיין חמות. זה עשוי לגרום לסימונים על המשטח. ודאו שהסרתם את כל השאריות של תכשירי הניקוי.

מסגרת הכיריים

כדי למנוע נזק למסגרת הכיריים יש להקפיד על ההנחיות הבאות:

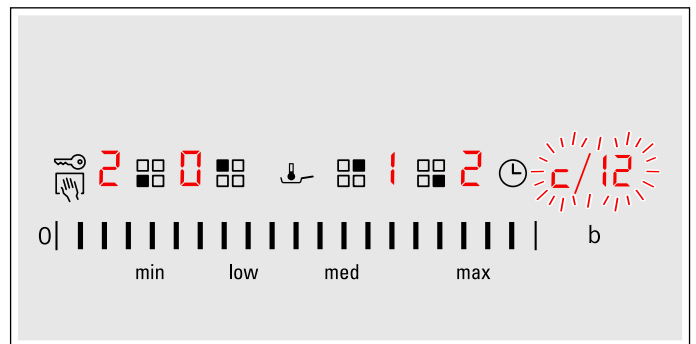
- השתמשו רק במים חמים עם סבון.
- שטפו היטב מטליות כלים חדשות לפני השימוש.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי גסים או שוחקים.
- אין להשתמש במגרדת לזכוכית או בעצמים חדים.

בדיקת התאמה של כלי בישול

ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבדוק את המהירות והאיכות של תהליך הבישול בהתאם לכלי הבישול.

התוצאה היא ערך ייחוס והיא תלויה בתכונות כלי הבישול ובמשטח החימום שנמצא בשימוש.

1. כאשר כלי הבישול עדיין קר, מלאו אותו בכמות של כ-200 מ"ל מים והניחו אותו במרכז משטח החימום עם הקוטר שמתאים בצורה הטובה ביותר לבסיס הכלי.
 2. עברו אל ההגדרות הבסיסיות ובחרו את ההגדרה i_2 .
 3. געו בטווח ההגדרות. – יהבהב בתצוגת משטח החימום הפונקציה הופעלה כעת.
- לאחר 10 שניות, התוצאה עבור האיכות והמהירות של תהליך הבישול תופיע בתצוגת משטח החימום.



בדקו את התוצאה באמצעות הטבלה הבאה:

תוצאה	פירוט
0	כלי הבישול אינו מתאים למשטח החימום ולכן לא יתחמם*.
1	זמן החימום של כלי הבישול ארוך מהצפוי ותהליך הבישול אינו מתבצע טוב כמו שהוא אמור*.
2	כלי הבישול מתחמם כהלכה ותהליך הבישול מתבצע היטב.
* אם משטח חימום קטן יותר זמין, בדקו שוב את כלי הבישול במשטח החימום הקטן יותר.	

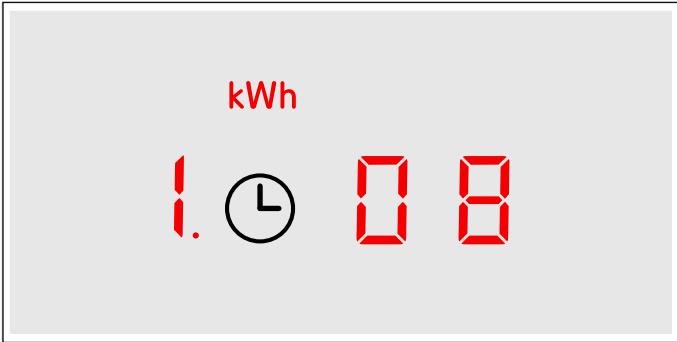
כדי להפעיל מחדש את הפונקציה, געו בטווח ההגדרות.

הערות

- אם קוטר משטח החימום שנמצא בשימוש קטן יותר מקוטר כלי הבישול, ניתן לצפות שרק מרכז כלי הבישול יתחמם. זה עשוי לגרום לכך שתוצאות הבישול לא יהיו טובות כצפוי או שלא יהיו משביעות רצון.
- תוכלו למצוא מידע על פונקציה זו בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"
- תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף ← "בישול באינדוקציה"

מחון צריכת חשמל

פונקציה זו מציינת את כמות החשמל הכוללת שצרכו הכיריים בפעם האחרונה ששימשו לבישול.
 מרגע כיבוי הכיריים תוצג צריכת החשמל בקילואט לשעה למשך 10 שניות.
 התמונה מציגה דוגמה עם צריכת חשמל של 1.08 kWh.



תוכלו למצוא מידע על הפעלת הפונקציה בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"

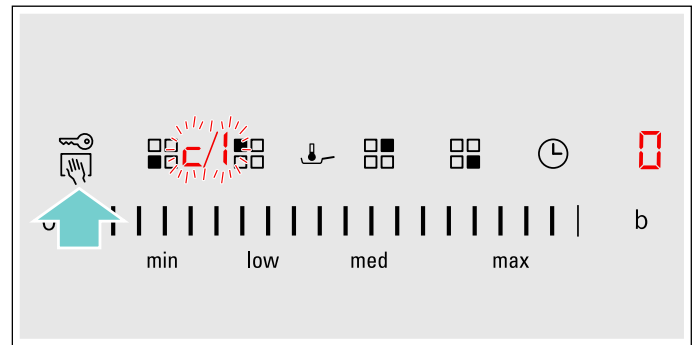
כדי לגשת להגדרות הבסיסיות:

על הכיריים להיות כבויות.

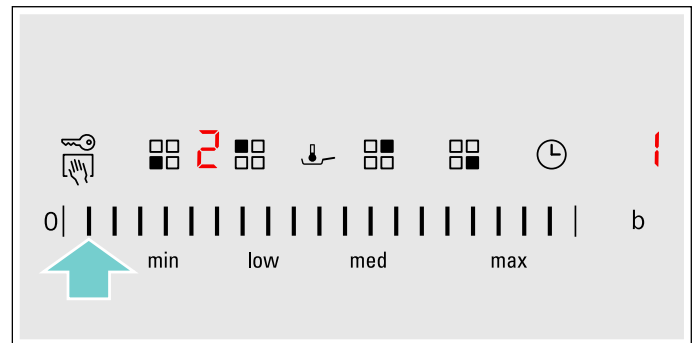
1. הפעילו את הכיריים.
2. תוך 10 שניות, געו נגיעה ממושכת בסמל ☹ למשך כארבע שניות.
 ארבע התצוגות הראשונות מספקות מידע על המכשיר. געו בטווח ההגדרות כדי להציג את התצוגות הנפרדות.

מסך תצוגה	מידע אודות המכשיר
01	אינדקס שירות לקוחות (ASSI)
Fd	מספר ייצור
95.	מספר ייצור 1
0.5	מספר ייצור 2

3. נגיעה חוזרת בסמל ☹ מעבירה אתכם אל ההגדרות הבסיסיות.
 ע-ו מהבהבים לסירוגין בתצוגה ו-0 מופיע כהגדרה מראש.



4. געו בסמל ☹ מספר פעמים עד להצגת הפונקציה הרצויה.
5. לאחר מכן בחרו את דרגת החום הדרושה מטווח ההגדרות.



6. געו בסמל ☹ למשך ארבע שניות לפחות. ההגדרות נשמרו.

יציאה מההגדרות הבסיסיות

כבו את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי.

הגדרות בסיסיות

למכשיר יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן להתאים הגדרות אלה לצרכים שלכם.

תצוגה	שימוש
1 c	<p>הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים</p> <p>0 הפעלה ידנית.*</p> <p>1 תוכנית אוטומטית.</p> <p>2 הפונקציה מושבתת.</p>
2 c	<p>צלילי התראה</p> <p>0 צליל האישור וצליל שגיאת ההפעלה כבויים.</p> <p>1 צליל שגיאת ההפעלה מופעל.</p> <p>2 צליל האישור מופעל.</p> <p>3 כל הצלילים האקוסטיים מופעלים.*</p>
3 c	<p>הצגת צריכת אנרגיה</p> <p>0 כבוי.*</p> <p>1 מופעל.</p>
5 c	<p>תכנות אוטומטי של משך זמן הבישול</p> <p>00 כבוי.*</p> <p>01-99 זמן הפעלה אוטומטי.</p>
8 c	<p>משך הזמן של צליל סיום פעולת הטיימר</p> <p>1 10 שניות.*</p> <p>2 30 שניות.</p> <p>3 1 דקה.</p>
7 c	<p>פונקציית ניהול צריכת האנרגיה. הגבלת ההספק הכולל של הכיריים</p> <p>0 כבוי.*</p> <p>1 1000 W צריכה מינימלית.</p> <p>1. 1500 W.</p> <p>2 2000 W.</p> <p>...</p> <p>9 או 9. הספק מרבי של הכיריים.</p>
9 c	<p>משך הזמן לבחירת משטח החימום</p> <p>0 לא מוגבל: משטח החימום האחרון שהוגדר נבחר.*</p> <p>1 מוגבל: משטח החימום נבחר רק למשך מספר שניות.</p>
12 c	<p>כלי בישול, בדיקת תוצאת הבישול</p> <p>0 לא מתאים.</p> <p>1 לא מושלם.</p> <p>2 מתאים.</p>
0 c	<p>שחזור הגדרות היצרן</p> <p>0 הגדרות אישיות.*</p> <p>1 איפוס להגדרות היצרן.</p>

*הגדרות יצרן

ניתוק בטיחות אוטומטי

אם משטח חימום פועל למשך פרק זמן ממושך וההגדרות לא השתנו, מנגנון ניתוק הבטיחות האוטומטי מופעל.


משטח החימום מפסיק את החימום. F , E ומחונן החום השירי H או A מהבהבים לסירוגין בתצוגת משטח החימום.


בעת נגיעה בסמל כלשהו, התצוגה כבית. כעת ניתן להגדיר שוב את משטח החימום.

הנקודה שבה הכיבוי הבטיחותי הופך לפעיל תלויה בהגדרת החימום שנקבעה (לאחר שעה עד 10 שעות).

הגנה בשעת ניגוב

כאשר מנגבים את לוח הבקרה בזמן שהכיריים פועלות, הדבר עלול לגרום לשינוי של ההגדרות שקבעתם. כדי להימנע מכך, ניתן להשתמש בפונקציה "נעילת לוח הבקרה עבור ניקוי" של הכיריים.

להפעלה: געו בסמל . נשמעת התראה קולית. לוח הבקרה ננעל למשך 35 שניות. כעת ניתן לנגב את משטח לוח הבקרה בלי שההגדרות ישתנו עקב כך.

להשבתה: נעילת לוח הבקרה תתבטל כאשר 35 שניות יחלפו. לשחרור הפונקציה קודם לכן, געו בסמל .

הערות



- נשמע צליל התראה 30 שניות לאחר ההפעלה. זה מעיד על כך שהפונקציה עומדת להסתיים.
- נעילת הניקוי אינה נועלת את המתג הראשי. ניתן לכבות את הכיריים בכל עת.


נעילת בטיחות בפני ילדים

ניתן להשתמש בנעילת הבטיחות בפני ילדים כדי למנוע מילדים להפעיל את הכיריים.

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.

להשבתה, לחצו על הסמל  למשך כ-4 שניות. נעילת הבטיחות בפני ילדים מבוטלת.

נעילת בטיחות בפני ילדים


פונקציה זו גורמת לכך שנעילת הבטיחות בפני ילדים תופעל באופן אוטומטי, ברגע שאתם מכבים את הכיריים.

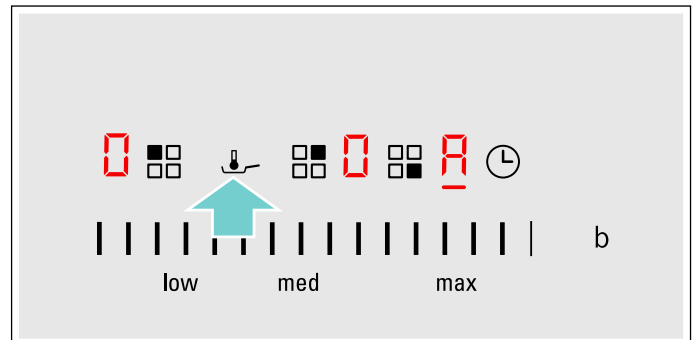
הפעלה וביטול

ניתן למצוא את הוראות ההפעלה של נעילת הבטיחות האוטומטית בפני ילדים בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"

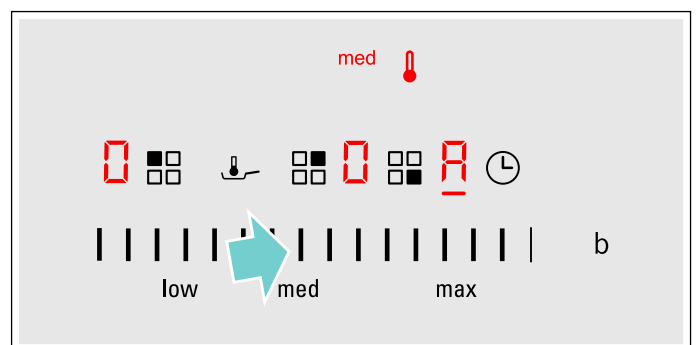
תהליך ההגדרה


בחרו את הגדרת הטמפרטורה המתאימה מהטבלה. הניחו את מחבת הצלייה הריקה על משטח החימום.

1. בחרו במשטח החימום. געו בסמל . A דולק בתצוגה.




2. תוך 10 השניות הבאות, בחרו את הגדרת הטמפרטורה הדרושה מטווח ההגדרות.




הפונקציה הופעלה כעת. סמל הטמפרטורה  יישאר דלוק עד להשגת טמפרטורת הטיגון הרצויה. נשמע צליל התראה וסמל הטמפרטורה כבה.

הערות

- הפכו את המזון כך שלא יישרף.
- יש לבחור את משטח החימום כדי להציג את מחוון הטמפרטורה  ואת הגדרת הטמפרטורה.

כיבוי של חיישן הטיגון

בחרו את משטח החימום וגעו בסמל . הפונקציה מושבתת.

זמן צלייה כולל לאחר ששמע הצליל (דקות)	הגדרת טמפרטורה	
		תפוחי אדמה
12 - 6	מקסימום	תפוחי אדמה מטוגנים (מבושלים בקליפתם)
25 - 15	בינונית	טוגנים (עשויים מתפוחי אדמה נאים)
3,5 - 2,5	מקסימום	כיסונים עם תפוחי אדמה**
20 - 15	נמוכה	תפוחי אדמה מזוגגים
		ירקות
10 - 2	מינימום	שום, בצל
12 - 4	נמוכה	קישואים, חצילים
15 - 4	נמוכה	פלפלים, אספרגוס ירוק
15 - 10	בינונית	פטריות
10 - 6	נמוכה	ירקות מזוגגים
		מוצרים קפואים
20 - 15	בינונית	נתח בשר דק
30 - 10	בינונית	קורדון בלוז*
30 - 10	בינונית	חזה עוף*
15 - 10	בינונית	נגיסי עוף
10 - 5	נמוכה	שווארמה, קבב
20 - 10	נמוכה	פילה דג, מצופה בפירורי לחם או לא מצופה
12 - 8	בינונית	אצבעות דגים
6 - 4	מקסימום	טוגנים
10 - 6	נמוכה	ארוחות מוקפצות, לדוגמה, ירקות מטוגנים עם עוף
30 - 10	בינונית	אגרול
15 - 10	נמוכה	קממבר/גבינה
		שונות
10 - 7	נמוכה	קממבר/גבינה
10 - 5	מינימום	ארוחות מוכנות יבשות שדורשות הוספת מים, לדוגמה, פסטה
10 - 6	נמוכה	קרוטונים
15 - 3	בינונית	שקדים/אגוזים/צנוברים
* הפכו מספר פעמים.		
** משך זמן בישול כולל למנה. טגנו ברצף.		

הגדרות טמפרטורה

הגדרת טמפרטורה	מתאים עבור
min. נמוכה	טיגון מזון באמצעות שמן זית כתית מזוכך, חמאה או מרגרינה, לדוגמה, חביתות.
Low בינונית - נמוכה	טיגון דגים ומזונות עבים, לדוגמה, כדורי בשר ונקניקיות.
Med. בינונית - גבוהה	טיגון אומצות, מדיום או וול דאן, מזונות קפואים, מצופים ודקים, לדוגמה, נתח בשר דק, ראגו טרי וירקות.
Max. גבוהה	טיגון מזון בטמפרטורות גבוהות, לדוגמה, אומצות, נאות, כיסונים עם תפוחי אדמה וטוגנים קפואים.

טבלה

הטבלה מציגה איזו דרגת חום מתאימה לכל סוג של מזון. זמן הצלייה עשוי להשתנות בהתאם לסוג, משקל, גודל ואיכות המזון.

דרגת החום המוגדרת משתנה בהתאם למחבת הצלייה הנמצאת בשימוש.

חממו מראש את המחבת הריקה, הוסיפו שמן ומזון לאחר שנשמע צליל ההתראה.

זמן צלייה כולל לאחר שנשמע הצליל (דקות)	הגדרת טמפרטורה	
בשר		
10 - 6	בינונית	נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה
10 - 6	בינונית	פילה
15 - 10	נמוכה	רצועות*
15 - 10	בינונית	קורדון בלו, שניצל וינאי*
8 - 6	מקסימום	אומצה, רייר (בעובי 3 ס"מ)
12 - 8	בינונית	אומצה, מדיום או וול דאן (בעובי 3 ס"מ)
20 - 10	נמוכה	חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)*
20 - 8	נמוכה	נקניקיות, מבושלות מראש או נאות*
30 - 6	נמוכה	המבורגר, כדורי בשר, קבבים*
9 - 6	מינימום	קציץ בשר
12 - 7	בינונית	ראגו, שווארמה
10 - 6	בינונית	בשר טחון
דגים		
20 - 10	נמוכה	דג שלם מטוגן, לדוגמה טרוטה
20 - 10	נמוכה - בינונית	פילה דג, מצופה בפירורי לחם או לא מצופה
מנות ביצים		
-	מקסימום	חביתיות**
6 - 3	מינימום	חביתה**
6 - 2	מינימום - בינונית	ביצים מטוגנות
9 - 4	מינימום	ביצה מקושקשת
15 - 10	נמוכה	פנקייק צימוקים
8 - 4	נמוכה	פרנץ' טוסט**

* הפכו מספר פעמים.

** משך זמן בישול כולל למנה. טגנו ברצף.

חיישן טיגון



פונקציה זו יכולה לשמש לטיגון מזון תוך שמירה על טמפרטורה מתאימה של מחבת הצלייה. אזורי הבישול בעלי פונקציה זו מזהים לפי סמל פונקציית הצלייה.

יתרונות בעת הטיגון

- משטח החימום מתחמם רק אם זה נדרש לשמירה על הטמפרטורה. פונקציה זו חוסכת באנרגיה ומונעת חימום יתר של השמן או השומן.
- פונקציית הצלייה מדווחת כאשר מחבת הצלייה הריקה הגיעה לטמפרטורה המיטבית להוספת שמן ולאחר מכן להוספת המזון.

הערות

- אין להניח מכסה על כלי הבישול. אחרת, הפונקציה לא תפעל כהלכה. ניתן להשתמש בהגנה מפני התזות כדי למנוע התזות שמן.
- יש להשתמש בשמן או שומן מתאימים לטיגון. אם נעשה שימוש בחמאה, מרגרינה או שמן זית כתית מזוכך, הגדירו את דרגת החום min.
- אין להשאיר מחבת צלייה, עם מזון או ריקה, ללא השגחה בעת החימום שלה.
- אם משטח החימום הוא בטמפרטורה גבוהה יותר מכלי הבישול או ההיפך, חיישן הטיגון לא יופעל.

מחבתות צלייה עבור חיישן הטיגון

מחבתות צלייה מיוחדות זמינות עבור פונקציה זו. ניתן לרכוש את האביזר האופציונלי דרך משווקים מומחים או דרך שירות הלקוחות הטכני שלנו. תמיד ציינו את מספר הסימוכין המתאים.

- HZ390210 מחבת צלייה בקוטר 15 ס"מ.
- HZ390220 מחבת צלייה בקוטר 19 ס"מ.
- HZ390230 מחבת צלייה בקוטר 21 ס"מ.
- HZ390250 מחבת צלייה בקוטר 28 ס"מ.

למחבתות הצלייה יש ציפוי למניעת הידבקות משמעותו שיש צורך בכמות קטנה מאוד של שמן לצורך טיגון.

הערות

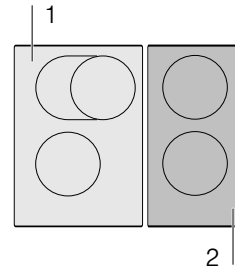
- דרגת הצלייה הוגדרה במיוחד עבור סוג זה של מחבת צלייה.
- מחבתות צלייה אחרות עשויות להתחמם יתר על המידה. ניתן להגדיר את הטמפרטורה לטמפרטורה גבוהה יותר או נמוכה יותר. נסו תחילה את דרגת החום הנמוכה ביותר ובהמשך שנו אותה בהתאם לדרישותיכם.
- יש לוודא שקוטר בסיס מחבת הצלייה מתאים לגודל משטח החימום. הניחו את המחבת במרכז משטח החימום.

פונקציית PowerBoost



הפונקציה PowerBoost מאפשרת לכם לחמם כמויות גדולות של מים מהר יותר מאשר בעת שימוש בדרגת החום 9.

ניתן תמיד להפעיל פונקציה זו במשטח חימום, בתנאי שמשטח החימום האחר באותה קבוצה אינו בשימוש (ראו אזור). אחרת, ב-9 ו-9 יהבהבו בתצוגה עבור משטח החימום שנבחר; לאחר מכן, דרגת החום 9 תוגדר אוטומטית מבלי להפעיל את הפונקציה.



הפעלה

1. בחרו משטח חימום.
2. געו בסמל b. ב מאיר בתצוגה. הפונקציה מופעלת.

השבתה

1. בחרו במשטח החימום.
2. געו בסמל b. התצוגה ב כבית ומשטח החימום חוזר לדרגת החום 9. הפונקציה מושבתה.

הערה: בנסיבות מסוימות, הפונקציה PowerBoost יכולה להיכבות באופן אוטומטי כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים בתוך הכיריים.

אפשרויות כוונן זמן

לכיריים יש שתי פונקציות טיימר:

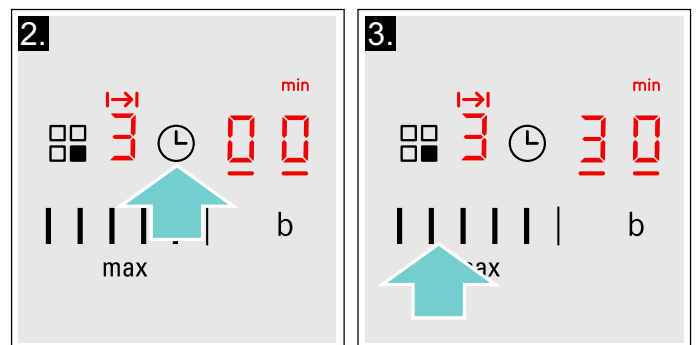
- הגדרת משך זמן הבישול
- טיימר כללי למטבח

הגדרת משך זמן הבישול

משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי בתום משך הזמן שנקבע.

תהליך ההגדרה:

1. בחרו את משטח החימום ואת דרגת החום הרצויה.
2. געו בסמל \ominus או \rightarrow מאיר בתצוגה עבור משטח החימום. \ominus מאיר בתצוגת הטיימר.
3. במשך 10 השניות הבאות, יש לקבוע את משך זמן הבישול הרצוי מתוך טווח ההגדרות. משמאל לימין, ניתן לבחור את ההגדרה מראש מבין האפשרויות 1, 2, 3 וכדומה, עד 10 דקות.



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

הערה: ניתן להגדיר זמן בישול זהה עבור כל משטחי החימום באופן אוטומטי. הזמן שהוגדר נספר לאחור באופן עצמאי עבור כל משטח חימום.

תוכלו למצוא מידע על התכנות האוטומטי של משך זמן הבישול בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"

חיישן טיגון

אם זמן בישול תוכנת עבור משטח חימום וחיישן הטיגון הופעל, לא תתחיל ספירה לאחור של זמן הבישול לפני שהכיריים יגיעו לדרגת הטמפרטורה שנבחרה.

תוכניות אוטומטיות

אם אחת מההגדרות מ-1 עד 5 לעיל נבחרת בטווח ההגדרות, משך זמן הבישול קטן בדקה.

אם אחת מההגדרות מ-6 עד 10 לעיל נבחרת בטווח ההגדרות, משך זמן הבישול גדל בדקה.

שינוי משך הזמן או ביטולו

בחרו את משטח החימום ולחצו על הסמל \ominus .

שנו את משך זמן הבישול באמצעות טווח ההגדרות או העבירו ל- \ominus כדי לבטל את זמן הבישול.

לאחר שמשך זמן הבישול שהוגדר חלף

משטח החימום כבה. נשמעת התראה קולית. \ominus נדלק בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן, למשך כ-10 שניות.

לאחר לחיצה על הסמל \ominus המחווים כבים וההתראה הקולית נפסקת.

הערות

- אם זמן בישול תוכנת עבור מספר משטחי חימום, המידע לגבי הזמן עבור משטח החימום שנבחר מוצג בתצוגת הטיימר.
- ניתן להגדיר זמן בישול מרבי של 99 דקות.

טיימר כללי למטבח

ניתן להשתמש בטיימר הכללי למטבח למשך זמן מרבי של 99 דקות.

פונקציה זו פועלת באופן נפרד ממשטחי החימום ומהגדרות אחרות. פונקציה זו אינה מכבה את משטחי החימום באופן אוטומטי.

הגדרת הטיימר

1. לחצו על הסמל \ominus מספר פעמים, עד שהמחוו \ominus מאיר. \ominus מאיר בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן.
2. בחרו בזמן הרצוי בטווח ההגדרות. הטיימר מתחיל בספירה לאחור כעבור מספר שניות.

שינוי משך הזמן או ביטולו

לחצו על הסמל \ominus מספר פעמים, עד שהמחוו \ominus מאיר. שנו את משך הזמן בטווח ההגדרות, או בחרו ב- \ominus .

לאחר שמשך זמן הבישול שהוגדר חלף

נשמעת התראה קולית. הסמל \ominus מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן והסמל \ominus מאיר. כעבור 10 שניות המחווים כבים.

לאחר לחיצה על הסמל \ominus המחווים כבים וההתראה הקולית נפסקת.

משך זמן הבישול (דקות)	דרגת חום	
		הרתחה, אידי, טיגון קל
30 - 15	3 - 2.	אורז (עם כמות מים כפולה)
40 - 30	3 - 2	פודינג אורז***
35 - 25	5 - 4.	תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים
30 - 15	5 - 4.	תפוחי אדמה מבושלים
10 - 6	7 - 6	פסטה, אטריות*
180 - 120	4 - 3.	נזיד
60 - 15	4 - 3.	מרקים
20 - 10	3 - 2.	ירקות
20 - 7	4 - 3.	ירקות קפואים
-	5 - 4.	בישול בסיר לחץ
		טיגון קל
65 - 50	5 - 4	רולדות
100 - 60	5 - 4	צלי קדרה
60 - 50	4 - 3	גולאש***
		צלייה/טיגון עם מעט שמן*
10 - 6	7 - 6	נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה
12 - 8	7 - 6	נתח בשר דק, קפוא
12 - 8	7 - 6	קציצה, עם ציפוי פירורי לחם או ללא ציפוי***
12 - 8	8 - 7	אומצה (בעובי 3 ס"מ)
20 - 10	6 - 5	חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)**
30 - 10	6 - 5	חזה עוף, קפוא**
30 - 20	5 - 4.	קבבים (בעובי 3 ס"מ)**
20 - 10	7 - 6	המבורגרים (בעובי 2 ס"מ)**
20 - 8	6 - 5	דג ופילה דג, לא מצופה
20 - 8	7 - 6	דג ופילה דג, מצופה
15 - 8	7 - 6	דג, מצופה וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים
20 - 10	8 - 7	טיגון קל של ירקות טריים ופטריות
20 - 15	8 - 7	אוכל מוקפץ, ירקות, בשר חתוך לרצועות בסגנון אסייאתי
10 - 6	7 - 6	מנות קפואות, לדוגמה מנות צליות
-	7 - 6.	חביתיות (מטוגנות ברצף)
6 - 3	4 - 3.	חביתה (מטוגנת ברצף)
6 - 3	6 - 5	ביצים מטוגנות
		טיגון בשמן עמוק* (150-200 גרם לכל חתיכה ב-1-2 ליטר שמן, טיגון בשמן עמוק במנות)
-	9 - 8	מוצרי מזון קפוא, לדוגמה טוגנים, נגיסי עוף
-	8 - 7	קרוקטים, קפואים
-	7 - 6	בשר, לדוגמה נתחי עוף
-	7 - 6	דגים, מצופים או בבלילת בירה
-	7 - 6	ירקות, פטריות, מצופים או בבלילה, טמפורה
-	5 - 4	פריטים אפויים קטנים, לדוגמה סופגניות, פירות בבלילה
		* ללא מכסה
		** הפכו מספר פעמים
		*** חממו מראש לדרגת חום 8 - 8.

המלצות השף

המלצות

- בעת חימום פירה, מרקים מוקרמים ורטבים סמיכים, יש לערבב מעת לעת.
- הגדירו את דרגת החום 8 עד 9 עבור חימום מראש.
- בעת בישול עם המכסה, הורידו את דרגת החום ברגע שהאדים יוצאים מבין המכסה לכלי הבישול. האדים אינם צריכים לצאת אם רוצים לקבל תוצאת בישול טובה.
- לאחר הבישול, השאירו את המכסה על כלי הבישול עד להגשת המזון.
- כדי לבשל באמצעות סיר הלחץ, עיינו בהוראות היצרן.
- אין לבשל מזון למשך זמן ארוך מדי, אחרת הרכיבים התזונתיים יאבדו. ניתן להשתמש בשעון המטבח להגדרת זמן הבישול המיטבי.
- לקבלת תוצאת בישול בריאה יותר, יש להימנע מעישון שמן.
- להשחמת מזון, טגנו חתיכות קטנות ברצף.
- כלי הבישול עשוי להגיע לטמפרטורות גבוהות בזמן שהמזון מתבשל. מומלץ להשתמש בכפפות תנור.
- תוכלו למצוא המלצות לבישול חסכוני באנרגיה בסעיף ← "הגנה על הסביבה"

טבלת בישול

הטבלה מציגה איזו דרגת חום מתאימה לכל סוג של מזון. זמן הבישול עשוי להשתנות בהתאם לסוג, משקל, עובי ואיכות המזון.

משך זמן הבישול (דקות)	דרגת חום	
		המסה
-	1 - 1	ציפוי שוקולד
-	2 - 1	חמאה, דבש, ג'לטין
		חימום ושמירה על חום
-	2 - 1	נזיד, לדוגמה, נזיד עדשים
-	2 - 1	חלב*
-	4 - 3	חימום נקניקיות במים*
		הפשרה וחימום
25 - 15	4 - 3	תרד, קפוא
55 - 35	4 - 3	גולאש, קפוא
		שליקה, הרתחה על אש קטנה
30 - 20	5 - 4	כופתאות תפוח אדמה*
15 - 10	5 - 4	דגים**
6 - 3	2 - 1	רוטב לבן, לדוגמה, רוטב בשמל
12 - 8	4 - 3	רוטב מוקצף, לדוגמה, רוטב ברנייז, הולנדייז
		* ללא מכסה
		** הפכו מספר פעמים
		*** חממו מראש לדרגת חום 8 - 8.

שינוי דרגת החום

בחרו במשטח החימום והגדירו את דרגת החום הרצויה בטווח ההגדרות.

כיבוי משטח החימום

בחרו במשטח החימום והגדירו אותו על  בטווח ההגדרות. משטח החימום כבה ומחונן החום השירי מוצג.

הערות

- אם לא הונח כלי בישול על משטח החימום, דרגת החום שנבחרה תהבהב. לאחר זמן מה, משטח החימום ייכבה.
- במידה והונח כלי בישול על אחד ממשטחי החימום לפני הפעלת הכיריים, כלי הבישול יזוהה תוך 20 שניות לאחר לחיצה על מתג ההפעלה, ומשטח החימום עליו כלי הבישול יבחר באופן אוטומטי. לאחר הזיהוי, יש לבחור את דרגת החום הרצויה תוך 20 שניות, אחרת משטח החימום ייכבה. במידה והונח יותר מכלי בישול אחד על הכיריים, רק אחד מהם יזוהה.

תפעול המכשיר



פרק זה מסביר כיצד להגדיר משטח חימום. בטבלה מוצגים זמני הבישול והגדרות החימום עבור סוגי תבשילים שונים.

הפעלת הכיריים וכיבויין

המתג הראשי משמש להפעלת הכיריים ולכיבויין.

להפעלה: געו בסמל ①. נשמעת התראה קולית. המחווה לצד המתג הראשי ומחווה משטח החימום מאירים. הכיריים מוכנות לשימוש.

לכיבוי: געו בסמל ① עד שהמחווה כבה. כל משטחי החימום כבויים. מחווה החום השירי ממשיך להאיר עד שמשטחי החימום התקררו במידה מספיקה.

הערות

- אם כל משטחי החימום כבויים למשך יותר מ-20 שניות, הכיריים כבות באופן אוטומטי.
- ההגדרות שנבחרו נשארות מאוחסנות למשך 4 שניות לאחר שהכיריים כבו. אם תפעילו אותן שוב במהלך פרק זמן זה, הכיריים יפעלו באמצעות ההגדרות הקודמות שאוחסנו.

הגדרת משטח החימום

הגדירו את דרגת החום הרצויה בטווח ההגדרות.

דרגת חום 1 = העוצמה הנמוכה ביותר.

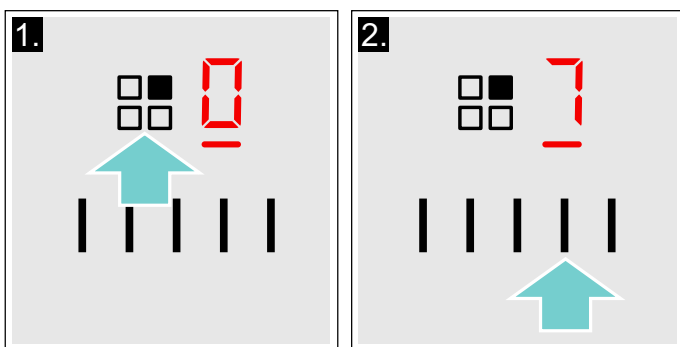
דרגת חום 9 = העוצמה הגבוהה ביותר.

בין כל דרגות החום יש דרגת ביניים. היא מסומנת באמצעות נקודה.

בחירת משטח חימום ודרגת חום

יש להפעיל את הכיריים.

1. געו בסמל של משטח החימום הרצוי. מאיר בתצוגה.
2. לאחר מכן בחרו את דרגת החום הדרושה בטווח ההגדרות.



דרגת החום נקבעה.

מחווה חום שירי

הכיריים מצוידות במחווה חום שירי עבור כל משטח חימום. הוא מציין שמשטח חימום עדיין חם. אין לגעת במשטח חימום בזמן שמחווה החום השירי עדיין מואר.

האפשרויות הבאות מוצגות בהתאם לכמות החום השירי:

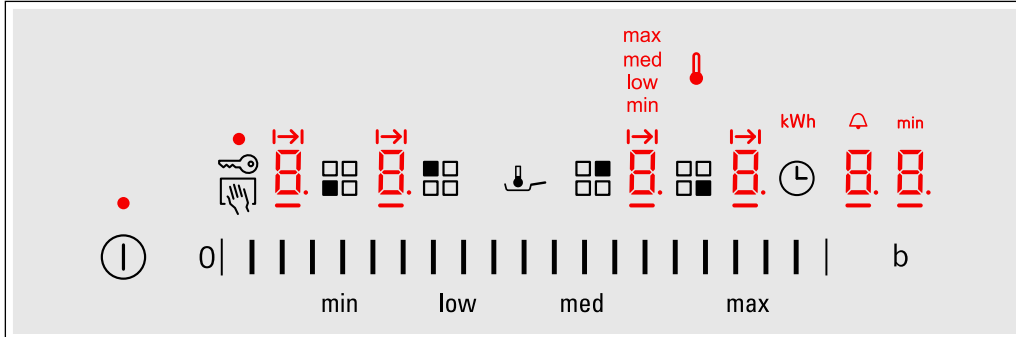
- תצוגה H: טמפרטורה גבוהה
- תצוגה h: טמפרטורה נמוכה

אם תסירו את כלי הבישול ממשטח החימום במהלך הבישול, מחווה החום השירי ודרגת החום שנבחרה יבהבו לסירוגין.

כאשר משטח החימום כבוי, מחווה החום השירי מאיר. אפילו לאחר שהכיריים כבו, מחווה החום השירי ימשיך להאיר כל עוד משטח החימום חם.

תוכלו למצוא מידע על הגודל והספק של משטחי החימום
 ← עמוד 2.

לוח הבקרה



תצוגה	
מצב הפעלה	0
דרגות חימום	1-9
פונקציית טיימר	00
חום שיורי	Hi/L
פונקציית Powerboost	b
חיישן טיגון	A
טמפרטורת חיישן טיגון	🔥
הגדרות טמפרטורה	min, low, med, max
הגדרת משך הבישול	1-9
טיימר כללי למטבח	🕒
תצוגת שעון	min
צריכת חשמל	kWh

בקורות	
מתג ראשי	⓪
בחירת משטח חימום	☐☐
לוח בקרה	0
פונקציית Powerboost	b
חיישן טיגון	🔥
הגדרות טמפרטורה	min, low, med, max
נעילת לוח הבקרה לצורך ניקוי	👉
נעילת בטיחות בפני ילדים	🔑
פונקציית טיימר	🕒

בקורות

נגיעה בסמל מפעילה את הפונקציה המתאימה.

הערה: הקפידו תמיד לנקות ולייבש את לוח הבקרה. לחות יכולה למנוע ממנו לפעול כהלכה.

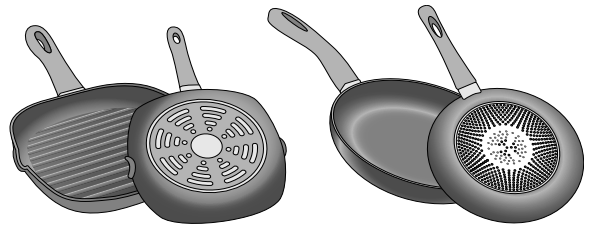
משטחי החימום

משטחי החימום		משטחי החימום
יש להשתמש בכלי בישול בגודל המתאים.	⓪	משטח חימום פשוט
משטח החימום מופעל אוטומטית כאשר אתם משתמשים בכלי בישול עם בסיס שמכסה את הקצה החיצוני של האזור.	☉	אזור בישול מורחב
השתמשו רק בכלי בישול שמתאימים לבישול באינדוקציה, עיינו בסעיף ← "בישול באינדוקציה"		

מנגנון זיהוי כלי בישול

לכל משטח חימום יש סף תחתון עבור זיהוי כלי בישול. זה תלוי בקוטר האזור הפרומגנטי של כלי הבישול ובחומר שממנו עשוי הבסיס שלו. מסיבה זו, עליכם להשתמש תמיד במשטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לקוטר בסיס כלי הבישול.

- האזור הפרומגנטי גם יצמצם אם החומר שממנו עשוי בסיס כלי הבישול מכיל אלומיניום, לדוגמה. ייתכן שזה יגרום לכך שכלי הבישול לא יהיה חם מספיק או אפילו לא יזוהה.



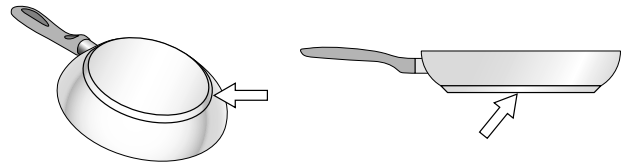
כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

אין להשתמש בכלי בישול שעשויים מהחומרים הבאים:

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

התכונות של בסיס כלי הבישול

החומרים שמהם עשוי בסיס כלי הבישול יכולים להשפיע על תוצאת הבישול. שימוש בסירים ומחבתות שעשויים מחומרים שמפזרים את החום במידה שווה בתוכם, כגון מחבתות נירוסטה עם בסיס בן שלוש שכבות, חוסך זמן ואנרגיה. השתמשו בכלי בישול עם בסיס שטוח; אם בסיס כלי הבישול אינו אחיד, זה עלול לפגוע באספקת החום.



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 במחונן 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, וכתוצאה מכך כלי הבישול עלול להגיע לטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול להתיך את תחתית כלי הבישול ולגרום נזק לזכוכית הכיריים. במקרה זה, אין לגעת בכלי הבישול ויש לכבות את משטח החימום. אם הוא אינו פועל לאחר שהתקרר, יש לפנות לשירות התמיכה הטכנית.

בישול באינדוקציה

יתרונות הבישול באינדוקציה

בישול באינדוקציה שונה מאוד משיטות בישול מסורתיות, משום שהחום מצטבר ישירות בתוך כלי הבישול. יש לכך מספר יתרונות:

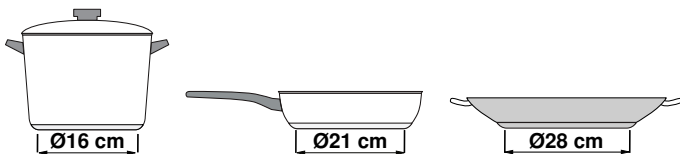
- חיסכון בזמן בעת ההרתחה והטיגון.
- חיסכון באנרגיה.
- טיפול וניקיון קלים יותר. מזונות שנשפכים אינם נשרפים באותה קלות.
- בקרת חימום ובטיחות - הכיריים מגדילות או מקטינות את אספקת החום ברגע שהמשתמש משנה את ההגדרה. משטחי האינדוקציה עוצרים את אספקת החום ברגע שכלי הבישול מוסרים ממשטח החימום, מבלי שצריך לכבות אותו תחילה.

כלי בישול

יש להשתמש אך ורק בכלי בישול פרומגנטיים עבור בישול באינדוקציה, כגון:

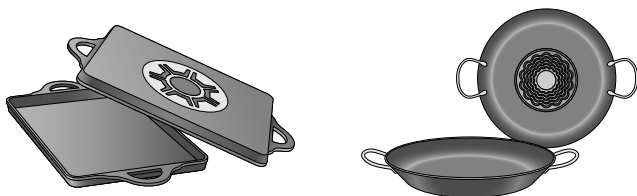
- כלי בישול שעשויים מפלדה מצופה אמייל
- כלי בישול שעשויים מברזל יצוק
- כלי בישול מיוחדים תואמי-אינדוקציה שעשויים מנירוסטה.

כדי לבדוק אם כלי הבישול שלכם מתאימים לבישול באינדוקציה, עיינו בסעיף ← "בדיקת התאמה של כלי בישול" כדי להשיג תוצאת בישול טובה, האזור הפרומגנטי בבסיס כלי הבישול צריך להתאים לגודל משטח החימום. אם משטח חימום אינו מזהה כלי בישול, נסו להניח אותו על משטח חימום אחר בעל קוטר קטן יותר.



לחלק מכלי הבישול באינדוקציה אין בסיס פרומגנטי מלא:

- אם בסיס כלי הבישול פרומגנטי רק בחלקו, רק האזור הפרומגנטי יתחמם. זה עשוי לגרום לכך שהחום לא יתפזר באופן שווה. ייתכן שהאזור שאינו פרומגנטי לא יתחמם לטמפרטורה מספיקה לבישול.



הגנה על הסביבה

בסעיף זה, תוכלו למצוא מידע אודות חיסכון בחשמל והשלכת המכשיר.

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.
- 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 כמות 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 לבזבז אנרגיה.

סילוק ידידותי לסביבה

יש להשליך את חומרי הארזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה עומד בתקנה האירופית 2012/19/EU להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.



פעולות העלולות 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 כיסוי למינציה על הכיריים.

סקירה

בטבלה הבאה תוכלו למצוא את הנזקים שנגרמים בתדירות הגבוהה ביותר:

נזק	סיבה	פעולה
כתמים	אוכל שרתח יתר על המידה.	יש להסיר מיד שיירי מזון באמצעות מגרדת לזכוכית.
שריטות	מלח, סוכר וחול.	יש להשתמש רק בתכשירי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים.
שינוי צבע	תכשירי ניקוי בלתי מתאימים.	אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כאזור אחסון.
טוגנים	שחיקת כלי בישול.	בדקו את כלי הבישול.
	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה.	יש להשתמש רק בתכשירי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים.
		הרימו את המחבתות והסירים בעת הזזתם.
		יש להסיר מיד שיירי מזון באמצעות מגרדת לזכוכית.

- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. אין להפעיל מכשיר פגום. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את 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.

⚠ אזהרה – 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.

⚠ אזהרה – סכנת פגיעה!

- 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 מים. 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.

⚠ הוראות בטיחות חשובות

⚠ אזהרה – 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 משטח 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.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

- משטחי החימום והאזורים המשיקים (בייחוד מסגרות הכיריים, במידה והותקנו) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- 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.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו אותו מהחשמל והורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או בקיטור. אלה עלולים לגרום להתחשמלות.

ייעוד השימוש

יש לפקח תמיד על תהליך הבישול. יש לפקח על תהליכי בישול קצרים באופן רציף.

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.

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. אנא שמרו את חוברת הוראות ההפעלה וההתקנה וכן את תעודת האחריות 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 ופרטי בלבד. יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות. יש לפקח על תהליך הבישול. יש לפקח על תהליך בישול קצר ללא הפרעות. השתמשו במכשיר רק במרחבים סגורים.

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 4000 מטר מעל פני הים.

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.

המכשיר אינו מיועד לשימוש עם 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 על בטיחותם 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 השגחה.

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

תוכן העניינים

20	מחווני צריכת חשמל	
21	בדיקת התאמה של כלי בישול	
21	ניקוי	
21	כיריים	
21	מסגרת הכיריים	
22	שאלות נפוצות	
23	איתור בעיות ופתרון	
24	שירות לקוחות	
24	מספר E ומספר FD	
25	מנות מבחן	

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירותים
 תוכלו למצוא בכתובת www.siemens-home.co.il וכן
 בחנות המקוונת בכתובת www.siemens-eshop.com

4	ייעוד השימוש	
5	הוראות בטיחות חשובות	
6	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
6	סקירה	
7	הגנה על הסביבה	
7	עצות לחיסכון באנרגיה	
7	סילוק ידידותי לסביבה	
7	בישול באינדוקציה	
7	יתרונות הבישול באינדוקציה	
7	כלי בישול	
9	הכרת המכשיר	
9	לוח הבקרה	
9	משטחי החימום	
10	מחווני חום שיורי	
10	הפעלת המכשיר	
10	הפעלת הכיריים וכיבויין	
10	הגדרת משטח החימום	
11	המלצות השף	
13	אפשרויות קביעת זמן	
13	הגדרת משך זמן הבישול	
13	טיימר כללי למטבח	
14	פונקציית PowerBoost	
14	הפעלה	
14	השבתה	
14	חיישן טיגון	
14	יתרונות בעת הטיגון	
14	מחבתות צלייה עבור חיישן הטיגון	
15	הגדרות טמפרטורה	
15	טבלה	
17	תהליך ההגדרה	
17	נעילת בטיחות בפני ילדים	
17	הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה	
17	נעילת בטיחות בפני ילדים	
18	הגנה בשעת ניגוב	
18	ניתוק בטיחות אוטומטי	
19	הגדרות בסיסיות	
20	כדי לגשת להגדרות הבסיסיות:	

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **סימנס**.
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

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

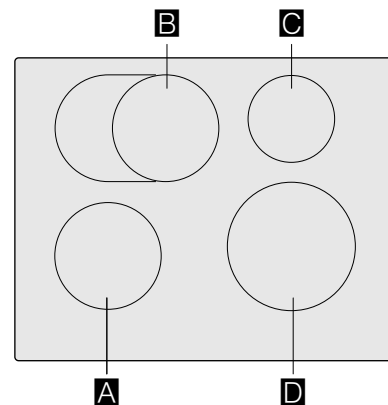
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H**.



הערה!


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

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH. BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתכנון, 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.



		g*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

SIEMENS



כיריים

EH...FF...

siemens-home.com/welcome

הוראות שימוש he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר