

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



9001162302
951105(01)

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות 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.

מעבדות 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	משך 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 מקדים, הוא כ-45 דקות.						
כן	3 (יש לערבב לאחר 10 דקות)	לא	כ-5:30	8.5	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	8.5	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	8.5	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	2.5	לא	כ-5:30	8.5	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	2.5	כן	כ-2:30	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר ארוך, 600 גרם מים וקורט מלח.
הכנת חביתיות** כמות: 55 מ"ל בלילה עבור כל חביתית.						
לא	7	לא	כ-1:30	9	מחבת, קוטר 24 ס"מ	
טיגון טוגנים בשמן עמוק כמות: 1.8 ליטר שמן חמניות, לכל מנה: 200 גרם טוגנים קפואים.						
לא	9	לא	עד השמן מגיעה ל-180°C	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	

*המתכון בהתאם לתקן DIN 44550

**המתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2

מנות מבחן

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	משך הבישול (שניות:דקות)	מכסה	דרגת חום	בישול	מכסה
המסת שוקולד									
ציפוי שוקולד (לדוגמה: מריר 55% מוצקי קקאו, 150 גרם)									
לא	1.5	-	-	-	-	-	-	סיר, קוטר 16 ס"מ	-
חימום נזיד עדשים ושמירה על החום שלו									
נזיד עדשים* טמפרטורה התחלתית: 20°C									
כמות: 450 גרם									
כן	1.5	כן	1:30 (מבלי לערבב)	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	כן	1.5	כן	כן
כמות: 800 גרם									
כן	1.5	כן	2:30 (מבלי לערבב)	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	כן	1.5	כן	כן
נזיד עדשים מקופסת שימורים לדוגמה, עדשים עם נקניקיות טמפרטורה התחלתית: 20°C									
כמות: 500 גרם									
כן	1.5	כן	כ-1:30 (יש לערבב כעבור כדקה)	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	כן	1.5	כן	כן
כמות: 1 ק"ג									
כן	1.5	כן	כ-2:30 (יש לערבב כעבור כדקה)	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	כן	1.5	כן	כן
הכנת רוטב בשמל									
טמפרטורת החלב: 7°C מרכיבים: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח.									
-	-	לא	כ-6:00	2	סיר, קוטר 16 ס"מ	לא	-	-	-
1. המיסו את החמאה, ערבבו פנימה את הקמח והמלח וחממו את התערובת.									
-	-	לא	כ-6:30	7	-	לא	-	-	-
2. הוסיפו את החלב לתערובת והרתיחו תוך ערבוב מתמיד.									
לא	2	-	-	-	-	לא	2	-	לא
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									

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.

תצוגה	גורם אפשרי	פעולה מתקנת
מחווון חיישן הטמפרטורה אינו מאיר	חיישן הטמפרטורה אינו מגיב והמחווון אינו מאיר.	החליפו את סוללת 3V CR2032. עיינו בסעיף ← "החלפת הסוללה" אם זה לא פותר את הבעיה, לחצו לחיצה ממושכת על הסמל בחיישן הטמפרטורה למשך 8 שניות ולאחר מכן חברו מחדש את חיישן הטמפרטורה לכיריים. אם הבעיה חוזרת על עצמה, פנו לשירות הלקוחות הטכני.
המחווון בחיישן הטמפרטורה מהבהב פעמיים.	הסוללה בחיישן הטמפרטורה כמעט התרוקנה. ייתכן שבפעם הבאה שתבשלו, תיאלצו להפסיק בגלל התרוקנות הסוללה.	החליפו את סוללת 3V CR2032. עיינו בסעיף ← "החלפת הסוללה"
המחווון בחיישן הטמפרטורה מהבהב שלוש פעמים.	חיישן הטמפרטורה מנותק.	לחצו לחיצה ממושכת על הסמל בחיישן הטמפרטורה למשך 8 שניות ולאחר מכן חברו מחדש את חיישן הטמפרטורה לכיריים.
£9000 £90 10	מתח ההפעלה שגוי/חורג מטווח ההפעלה התקין.	צרו קשר עם חברת החשמל.
£400	הכיריים אינן מחוברות כהלכה.	נתקו את הכיריים מאספקת המתח. ודאו שהמכשיר חובר בהתאם לתרשים הזרם.
£	מצב ההדגמה מופעל.	נתקו את הכיריים מאספקת המתח. המתינו 30 שניות לפני שתחברו אותן מחדש. געו בלחצן בקרה כלשהו במהלך 3 הדקות הבאות כדי להשבית מצב הדגמה.

אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.

הערות

- אם £ 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.

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	פעולה מתקנת
תצוגה ריקה	אספקת החשמל נותקה.	השתמשו במכשירים חשמליים אחרים כדי לבדוק אם אירע קצר חשמלי באספקת החשמל.
המחווים מהבהבים	לוח הבקרה רטוב או שמכסה אותו חפץ.	ודאו שהמכשיר חובר בהתאם לתרשים הזרם. אם לא ניתן לפתור את התקלה, ידעו את מרכז שירות הלקוחות הטכני.
המחווים – מהבהב בתצוגות משטח החימום	אירעה תקלה ברכיבים האלקטרוניים.	ישבו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ המונח עליו. כדי לאשר את התקלה, כסו לזמן קצר את לוח הבקרה בידיכם.
F2 / E8207	הרכיבים האלקטרוניים התחממו יתר על המידה וכיבו את משטח החימום התואם.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת. לאחר מכן געו בסמל כלשהו בכיריים.
F4 / E8208	הרכיבים האלקטרוניים התחממו יתר על המידה וכל משטחי החימום כובו.	
F5 + דרגת החום ואות	יש סיר חם באזור לוח הבקרה. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם מדי.	הסירו את הסיר. תצוגת התקלות תכבה זמן קצר אחר כך. ניתן להמשיך לבשל.
F5 ואות	יש סיר חם באזור לוח הבקרה. משטחי החימום כובו כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים.	הסירו את הסיר. המתינו מספר שניות. געו בלחצן כלשהו. ניתן להמשיך לבשל לאחר שמחווני התקלה נעלם.
F1 / F6	משטח החימום התחמם יתר על המידה וכבה כדי להגן על הכיריים.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת לפני שתפעילו שוב את משטח החימום.
F8	משטח החימום פעל ברצף למשך פרק זמן ממושך.	פונקציית ניתוק הבטיחות האוטומטי הופעלה. עיינו בסעיף המתאים.
E8202	חיישן הטמפרטורה התחמם יתר על המידה ומשטח החימום כבה.	המתינו עד שחיישן הטמפרטורה יתקרר במידה מספקת לפני הפעלת הפונקציה מחדש.
E8203	חיישן הטמפרטורה התחמם יתר על המידה וכל משטחי החימום כבו.	אם אינכם משתמשים בחיישן הטמפרטורה, הוציאו אותו מכלי הבישול ואחסנו אותו הרחק ממשטחי החימום וממקורות החום האחרים. הפעילו שוב את משטח החימום.
E8204	הסוללה בחיישן הטמפרטורה כמעט התרוקנה.	החליפו את סוללת 3V CR2032. עיינו בסעיף ← "החלפת הסוללה"
E8205	חיישן הטמפרטורה מנותק.	כבו את הפונקציה והפעילו אותה שוב.
E8206	חיישן הטמפרטורה שבור/תקול.	פנו למרכז שירות הלקוחות הטכני.

אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.

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 ממנו עשוי 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 מאוורר:

הכיריים מצוידות במאוורר שמופעל אוטומטית בטמפרטורות גבוהות. המאוורר עשוי להמשיך לפעול אפילו לאחר שכביתם 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.
ודאו שכלי הבישול מתאים לבישול באינדוקציה ושהוא ממוקם על משטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לגודלו.
תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיפים ← "בישול באינדוקציה", ← "אזור בישול גמיש" ← "פונקציית הזזה"

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.
ודאו שכלי הבישול מתאים לבישול באינדוקציה ושהוא ממוקם על משטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לגודלו.
תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיפים ← "בישול באינדוקציה", ← "אזור בישול גמיש" ← "פונקציית הזזה"

חיישן טמפרטורה אלחוטי

חיישן טמפרטורה

נקו את חיישן הטמפרטורה באמצעות מטלית לחה. אין לנקות אותו לעולם במדיח הכלים. אין להשרות אותו במים או לנקות אותו במים זורמים.

הסירו את חיישן הטמפרטורה מהסיר לאחר הבישול. יש לאחסן אותו במקום נקי ובטוח (כגון באריזה שלו) והרחק ממקורות חום.

מדבקת סיליקון

נקו ויבשו לפני החיבור לחיישן הטמפרטורה. המדבקה בטוחה להדחה במדיח הכלים.

הערה: אין להשרות כלי בישול עם מדבקת סיליקון במי סבון למשך פרקי זמן ארוכים.

חלון חיישן טמפרטורה

חלון החיישן מוכרח תמיד להיות נקי ויבש. בצעו את הפעולות הבאות:

- הסירו לכלוך והתזות שמן באופן קבוע.
- השתמשו במטלית רכה או בצמר גפן וחומר ניקוי לחלונות לצורך ניקוי.

הערות

- אין להשתמש בחומרי ניקוי גסים כגון כריות קרצוף, מברשות קרצוף או חומרי ניקוי תחליביים.
- אין לגעת בחלון החיישן באצבעות. זה עשוי ללכלך או לשרוט אותו.

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 המיועדים 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:

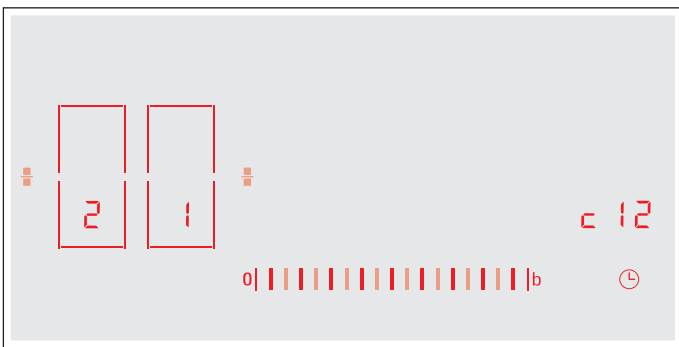
- השתמשו רק במים חמים עם סבון.
- שטפו היטב מטליות כלים חדשות לפני השימוש.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי גסים או שוחקים.
- אין להשתמש במגרדת לזכוכית או בעצמים חדים.

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 12.
 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	
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

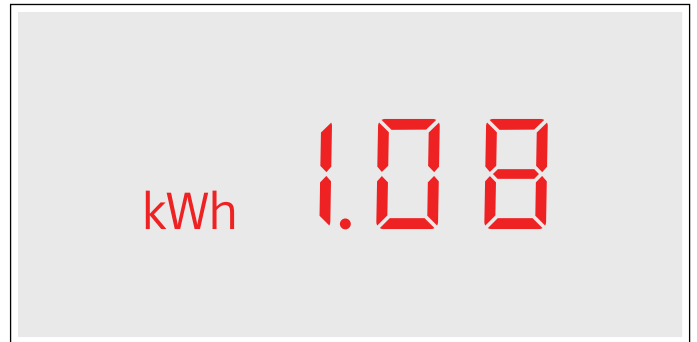
- אזור הבישול הגמיש נחשב רק למשטח חימום יחיד, אל תניחו יותר מכלי בישול אחד עליו.
- אם קוטר משטח החימום שנמצא בשימוש קטן יותר מקוטר כלי הבישול, ניתן לצפות שרק מרכז כלי הבישול יתחמם. זה עשוי לגרום לכך שתוצאות הבישול לא יהיו טובות כצפוי או שלא יהיו משביעות רצון.
- תוכלו למצוא מידע על פונקציה זו בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"
- תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיפים ← "בישול באינדוקציה" ו- ← "אזור בישול גמיש"

מחוון צריכת חשמל

פונקציה זו מציינת את כמות החשמל הכוללת שצרכו הכיריים בפעם האחרונה ששימשו לבישול.

מרגע כיבוי הכיריים תוצג צריכת החשמל בקילוואט לשעה למשך 10 שניות.

התמונה מציגה דוגמה עם צריכת חשמל של 1.08 kWh.



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

הודעה בתצוגה	שימוש
13 c	קביעת תצורת ההפעלה של אזור הבישול הגמיש שימוש כשני משטחי חימום נפרדים. 0 שימוש כמשטח חימום יחיד*. 1
14 c	חיבור חיישן הטמפרטורה האלחוטי לכיריים מחובר כהלכה. 0 לא מחובר כהלכה: שגיאת שידור. 1 לא מחובר כהלכה: תקלה בחיישן הטמפרטורה. 2
0 c	שחזור הגדרות היצרן הגדרות אישיות*. 0 שחזור הגדרות היצרן. 1
* הגדרות יצרן	

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.

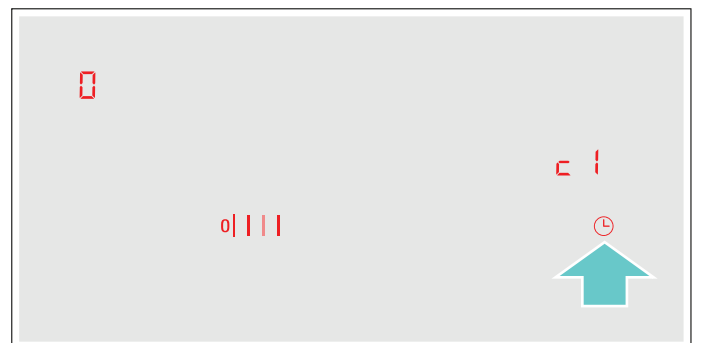
כדי לגשת להגדרות הבסיסיות:

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.

מידע אודות המכשיר	מסך תצוגה
אינדקס שירות לקוחות (ASSI)	0 1
מספר ייצור	Fd
מספר ייצור 1	95.
מספר ייצור 2	0.5

3. נגיעה חוזרת בסמל ⊕ מעבירה אתכם אל ההגדרות הבסיסיות. 1 c ו-0 מאירים כהגדרה מראש בתצוגות.



4. געו בסמל ⊕ מספר פעמים עד להצגת הפונקציה הרצויה.

הגדרות בסיסיות

למכשיר שלכם יש כמה הגדרות בסיסיות שונות שניתן להתאים להרגלי הבישול שלכם.

הודעה בתצוגה	שימוש
c 1	<p>הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים</p> <p>הפעלה ידנית* 0</p> <p>תוכנית אוטומטית. 1</p> <p>הפונקציה מושבתת. 2</p>
c 2	<p>אותות</p> <p>צליל האישור וצליל השגיאה כבויים. 0</p> <p>רק צליל השגיאה מופעל. 1</p> <p>רק צליל האישור מופעל. 2</p> <p>כל הצלילים מופעלים*. 3</p>
c 3	<p>הצגת צריכת אנרגיה</p> <p>כבוי*. 0</p> <p>מופעל. 1</p>
c 4	<p>הגדירו בהתאם לגובה מעל פני הים</p> <p>מופחת. 1-2</p> <p>הגדרה בסיסית. 3</p> <p>מוגדל. 4-9</p>
c 5	<p>תכנות אוטומטי של משך זמן הבישול</p> <p>כבוי*. 00</p> <p>הזמן עד לכיבוי האוטומטי. 0 1-99</p>
c 6	<p>משך אות "זמן הבישול הסתיים"</p> <p>10 שניות*. 1</p> <p>30 שניות. 2</p> <p>1 דקה. 3</p>
c 7	<p>פונקציית ניהול צריכת האנרגיה. הגבלת ההספק הכולל של הכיריים</p> <p>כבוי*. 0</p> <p>צריכה מינימלית. 1000 W 1</p> <p>1500 W 1.5</p> <p>2000 W 2</p> <p>...</p> <p>9 או 9. הספק מרבי של הכיריים.</p>
c 11	<p>שינוי דרגות החום המוגדרות מראש עבור פונקציית ההזזה</p> <p>דרגת חום מוגדרת מראש עבור אזור הבישול הקדמי. -9</p> <p>דרגת חום מוגדרת מראש עבור אזור הבישול המרכזי. -5</p> <p>דרגת חום מוגדרת מראש עבור אזור הבישול האחורי. -1.5</p>
c 12	<p>בדיקת כלי הבישול ותוצאות הבישול</p> <p>לא מתאים. 0</p> <p>לא מושלם. 1</p> <p>מתאים. 2</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 , B ומחונן החום השיורי H או H 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

על הכיריים להיות כבויות.

להפעלה:

1. הפעילו את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי.
2. לחצו לחיצה ממושכת על הסמל  למשך כ-4 שניות. המחווה  מאיר למשך 10 שניות. הכיריים ננעלות.

להשבתה:

1. הפעילו את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי.
2. לחצו לחיצה ממושכת על הסמל  למשך כ-4 שניות. הנעילה משוחררת.

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 בטיחות"

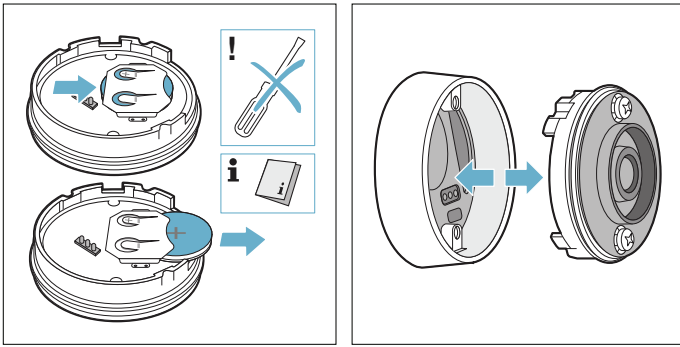
הצהרת היצרן

BSH Hausgeräte GmbH מצהירה בזאת שהמכשיר אשר כולל את פונקציית חיישן הטמפרטורה האלחוטי תואם לדרישות הבטיחות ולתנאים רלוונטיים אחרים של הנחיה 1999/5/EG.

ניתן למצוא הצהרת יצרן מפורטת של R&TTE באינטרנט בכתובת www.siemens-home.com בדף המוצר של המכשיר שלכם, תחת "מסמכים נוספים".

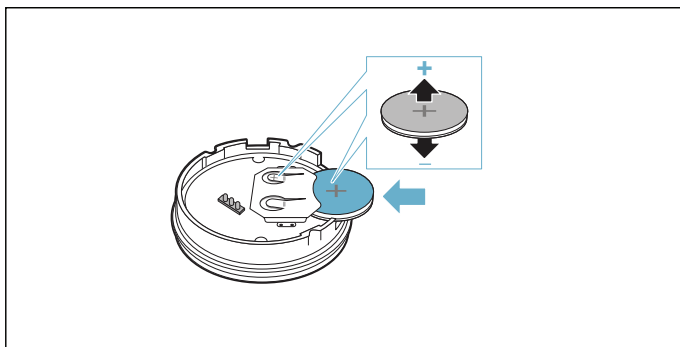
הסמלים ומותג Bluetooth® הם סימנים מסחריים רשומים בבעלות Bluetooth SIG, Inc. סימנים מסחריים אלה נמצאים בשימוש על-ידי BSH Hausgeräte GmbH במסגרת רישיון. כל הסימנים המסחריים ושמות המותגים האחרים הם בבעלות החברות המתאימות.

2. הסירו את החלק העליון של עטיפת המגן. הוציאו את הסוללות הישנות. הכניסו את הסוללות החדשות. ודאו שהקוטביות נכונה.

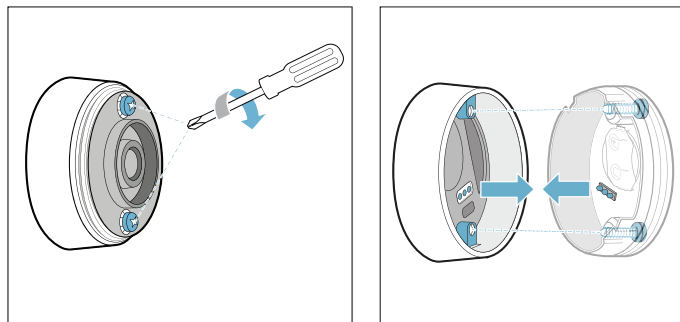


זהירות!

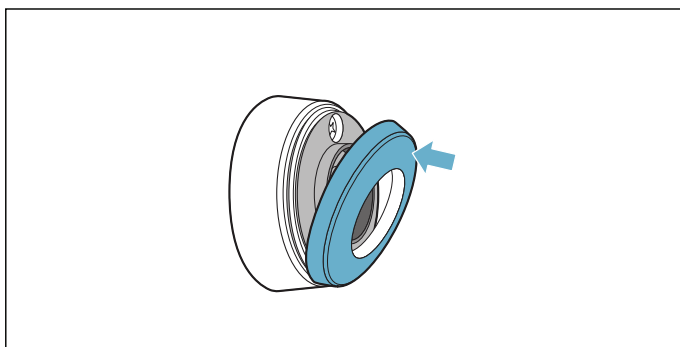
אין להשתמש בעצמים ממתכת כדי להוציא את הסוללה. אין לגעת במגעים.



3. הכניסו את החלקים העליון והתחתון של עטיפת המגן בחזרה ביחד. ודאו שפיני המגע מיושרים כהלכה.



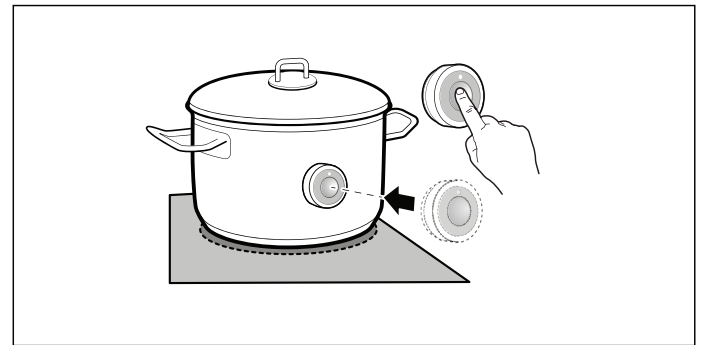
4. החזירו את כיסוי הסיליקון לחלק התחתון של עטיפת המגן של חיישן הטמפרטורה.



הערה: יש להשתמש אך ורק בסוללות CR2032 איכותיות. יש להן חיי שירות ארוכים במיוחד.

שימוש בחיישן הטמפרטורה האלחוטי

חברו את חיישן הטמפרטורה למדבקת הסיליקון וישרו אותו כהלכה.



הערות

- ודאו שמדבקת הסיליקון יבשה לגמרי לפני חיבור חיישן הטמפרטורה.
- מקמו את כלי הבישול כך שחיישן הטמפרטורה יצביע אל עבר הצד החיצוני של הכיריים.
- כדי למנוע התחממות יתר, אין לכוון את חיישן הטמפרטורה אל עבר כלי בישול חם אחר.
- הסירו את חיישן הטמפרטורה מהסיר לאחר הבישול. אחסנו אותו במקום נקי ובטוח, הרחק ממקורות חום.

ניקוי

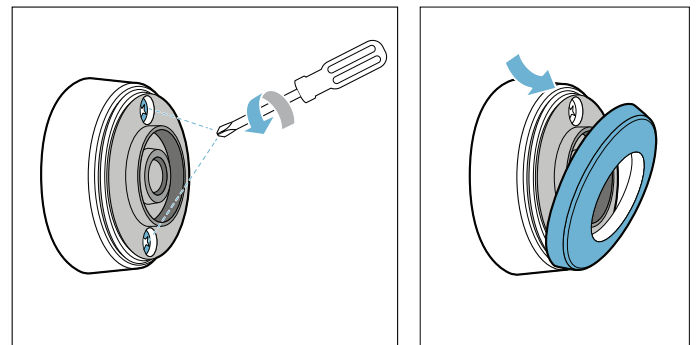
אין לנקות את חיישן הטמפרטורה האלחוטי במדיח הכלים. תוכלו למצוא מידע על ניקוי חיישן הטמפרטורה בסעיף ← "ניקוי"

החלפת הסוללה

אם אתם לוחצים על סמל חיישן הטמפרטורה האלחוטי ונורית ה-LED אינה מאירה, הסוללה ריקה.

החלפת הסוללה:

1. הסירו את כיסוי הסיליקון מהחלק התחתון של עטיפת המגן. פתחו את הברגים באמצעות מברג.

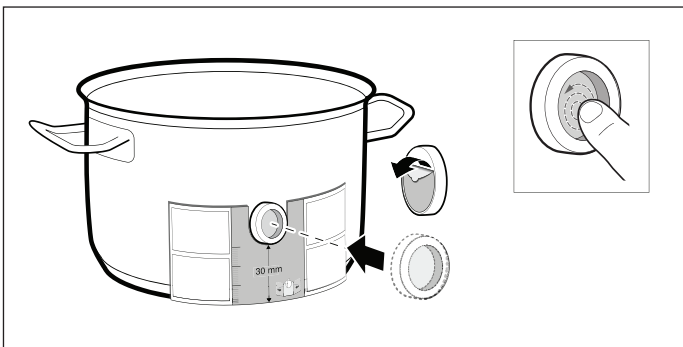


שונות	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע האות (דקות)
פונקציית טיגון עם כמות קטנה של שמן			
קממבר/גבינה	חיישן טיגון	3	10 - 7
מוצרים יבשים המבושלים מראש שדורשים הוספת מים, לדוגמה, פסטה	חיישן טיגון	1	10 - 5
קרוטונים	חיישן טיגון	3	10 - 6
שקדים/אגוזים/צנוברים	חיישן טיגון	4	15 - 3
פונקציית חימום/שמירה על חום			
מזון בצנצנות ותבניות, לדוגמה, מרק גולאש	פונקציות בישול	1/70°C	20 - 10
יין חם**	פונקציות בישול	1/70°C	-
פונקציית שליקה			
חלב**	פונקציות בישול	2/90°C	-

* הוסיפו את המזון מיד וערבבו לעתים קרובות.

** הוסיפו את המזון מיד.

2. הסירו את ציפוי המגן ממדבקת הסיליקון. הדביקו את מדבקת הסיליקון לסיר במקום המתאים באמצעות התבנית המצורפת.



3. לחצו על מדבקת הסיליקון כלפי מטה, כולל על המשטח הפנימי שלה.

הדבק זקוק לשעה כדי להתקשות במלואו. אין להשתמש בכלי הבישול או לנקות אותו במהלך פרק זמן זה.

הערות

- אין להשרות כלי בישול עם מדבקת סיליקון במי סבון למשך פרקי זמן ארוכים.
- אם מדבקת הסיליקון נופלת, הדביקו מדבקה חדשה.

הכנה ושמירה על חיישן הטמפרטורה האלחוטי

בסעיף זה תמצאו את המידע הבא:

- הדבקת מדבקת הסיליקון
- שימוש בחיישן הטמפרטורה האלחוטי
- ניקוי
- החלפת הסוללה

ניתן להשיג חיישן טמפרטורה ומדבקות סיליקון דרך משווקים מומחים או דרך שירות הלקוחות הטכני שלנו. תמיד ציינו את מספר הסימוכין המתאים.

00577921	ערכה של 5 מדבקות סיליקון
HZ39050	חיישן טמפרטורה וערכה של 5 מדבקות סיליקון

הדבקת מדבקת הסיליקון

מדבקת הסיליקון מחברת את חיישן הטמפרטורה לכלי הבישול.

יש להדביק מדבקת סיליקון בעת השימוש בסיר עם פונקציות הבישול בפעם הראשונה.

בצעו את הפעולות הבאות:

- נקודת ההדבקה על הסיר מוכרחה להיות נקייה משמן. נקו את הסיר, יבשו אותו היטב ונגבו את נקודת ההדבקה באמצעות תכשיר להסרת שומנים כגון כוהל.

מסך זמן בישול כולל מרגע הישמע האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	רטבים
			פונקציית טיגון עם כמות קטנה של שמן
35 - 25	1	חיישן טיגון	רוטב עגבניות עם ירקות
20 - 10	1	חיישן טיגון	רוטב בשמל
20 - 10	1	חיישן טיגון	רוטב גבינה, לדוגמה, רוטב גורגונזולה
35 - 25	1	חיישן טיגון	צמצום רטבים, לדוגמה, רוטב עגבניות, רוטב בולונז
25 - 15	1	חיישן טיגון	רטבים מתוקים, לדוגמה, רוטב תפוזים

מסך זמן בישול כולל מרגע הישמע האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	קינחים
			פונקציית שליקה
50 - 40	2/90°C	פונקציות בישול	פודינג אורז*
15 - 10	2/90°C	פונקציות בישול	דייסה
25 - 15	3/100°C	פונקציות בישול	לפת**
5 - 3	2/90°C	פונקציות בישול	פודינג שוקולד***
			פונקציית טיגון עם כמות גדולה של שמן
10 - 5	5/170°C	פונקציות בישול	מאפה, לדוגמה, סופגנייה עם חור או סופגנייה ממולאת****

* יש לערבב לעתים קרובות.
 ** הוסיפו את המזון מיד.
 *** יש לחמם עם המכסה; לבשל ללא המכסה ולערבב לעתים קרובות.
 **** יש לחמם את השמן עם המכסה. טגנו מנה אחת אחרי השניה ללא המכסה (הטבלה מציגה את הזמן הדרוש עבור כל מנה).

מסך זמן בישול כולל מרגע הישמע האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	מוצרים קפואים
			פונקציית טיגון עם כמות קטנה של שמן
20 - 15	4	חיישן טיגון	נתח בשר דק
30 - 10	4	חיישן טיגון	קורדון בלו*
30 - 10	4	חיישן טיגון	חזה עוף*
15 - 10	4	חיישן טיגון	נגיסי עוף
10 - 5	3	חיישן טיגון	שווארמה, קבב
20 - 10	3	חיישן טיגון	פילה דג, מצופה בפירורי לחם או לא מצופה
12 - 8	4	חיישן טיגון	אצבעות דגים
6 - 4	5	חיישן טיגון	תפוחי אדמה צלויים
10 - 6	3	חיישן טיגון	ארוחות מוקפצות, לדוגמה, ירקות מוקפצים עם עוף
30 - 10	4	חיישן טיגון	אגרול
15 - 10	3	חיישן טיגון	קממבר/גבינה
			פונקציית חימום/שמירה על חום
20 - 15	1/70°C	פונקציות בישול	ירקות קפואים ברוטב מוקרם, לדוגמה, תרד מוקרם**
			פונקציית בישול
30 - 15	3/100°C	פונקציות בישול	ירקות קפואים, לדוגמה, שעועית ירוקה**
			פונקציית טיגון עם כמות גדולה של שמן
8 - 4	5/170°C	פונקציות בישול	טוגנים קפואים***

* הפכו מספר פעמים.
 ** הוסיפו נוזלים בהתאם להוראות היצרן.
 *** חממו את השמן עם המכסה. טגנו במנות ללא המכסה (עיינו בטבלה עבור משך זמן הבישול המתאים לכל מנה).

תפוחי אדמה	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע האות (דקות)
פונקציית טיגון עם כמות קטנה של שמן			
תפוחי אדמה מטוגנים (עשויים מתפוחי אדמה שבושלו בקליפתם)	חיישן טיגון	5	12 - 6
תפוחי אדמה מטוגנים (עשויים מתפוחי אדמה חיים)	חיישן טיגון	4	25 - 15
רוסטי תפוחי אדמה*	חיישן טיגון	5	3.5 - 2.5
רושטי שוויצרי	חיישן טיגון	1	55 - 50
תפוחי אדמה מזוגגים	חיישן טיגון	3	20 - 15
פונקציית שליקה			
כופתאות תפוח אדמה	פונקציות בישול	2/90°C	40 - 30
פונקציית בישול			
תפוחי אדמה**	פונקציות בישול	3/100°C	45 - 30
פונקציית בישול בסיר לחץ			
תפוחי אדמה**	פונקציות בישול	4/120°C	20 - 10
* הזמן הכולל עבור כל מנה. יש לטגן מנות בזו אחר זו. ** הוסיפו את המזון מיד.			

פסטה ודגנים	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע האות (דקות)
פונקציית שליקה			
אורז	פונקציות בישול	2/90°C	35 - 25
פולנטה*	פונקציות בישול	2/90°C	8 - 3
פודינג סולת	פונקציות בישול	2/90°C	10 - 5
פונקציית בישול			
אטריות	פונקציות בישול	3/100°C	10 - 7
פסטה ממולאת או כיסונים	פונקציות בישול	3/100°C	15 - 6
פונקציית בישול בסיר לחץ			
אורז**	פונקציות בישול	4/120°C	8 - 5
* יש לחמם עם המכסה; לבשל ללא המכסה ולערבב לעתים קרובות. ** הוסיפו את המזון מיד.			

מרקים	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע האות (דקות)
פונקציית שליקה			
מרקים בהכנה מהירה, לדוגמה, מרקים מוקרמים	פונקציות בישול	2/90°C	15 - 10
פונקציית בישול			
צירים תוצרת בית, לדוגמה, מרקים עם בשר או מרקי ירקות**	פונקציות בישול	3/100°C	90 - 60
מרקים בהכנה מהירה, לדוגמה, מינסטרונה	פונקציות בישול	3/100°C	10 - 5
פונקציית בישול בסיר לחץ			
צירים תוצרת בית, לדוגמה, מרקי ירקות**	פונקציות בישול	4/120°C	6 - 3
* יש לערבב לעתים קרובות. ** הוסיפו את המזון מיד.			

מנות על בסיס ביצים	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע האות (דקות)
פונקציית טיגון עם כמות קטנה של שמן			
קרפים*	חיישן טיגון	5	-
חביתה*	חיישן טיגון	2	6 - 3
ביצים מטוגנות	חיישן טיגון	4 - 2	6 - 2
ביצים מקושקות	חיישן טיגון	2	9 - 4
חביתית חתוכה לרצועות	חיישן טיגון	3	15 - 10
פרנץ' טוסט	חיישן טיגון	3	8 - 4
פונקציית בישול			
ביצים קשות**	פונקציות בישול	3/100°C	10 - 5
* הזמן הכולל עבור כל מנה. יש לטגן מנות בזו אחר זו.			
** הוסיפו את המזון מיד.			

ירקות וקטניות	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע האות (דקות)
פונקציית טיגון עם כמות קטנה של שמן			
שום, בצל	חיישן טיגון	2 - 1	10 - 2
קישואים, חצילים	חיישן טיגון	3	12 - 4
פלפלים, אספרגוס ירוק	חיישן טיגון	3	15 - 4
ירקות מוקפצים קלות בשמן, לדוגמה, קישואים, פלפלים ירוקים	חיישן טיגון	1	20 - 10
פטריות	חיישן טיגון	4	15 - 10
ירקות מזוגים	חיישן טיגון	3	10 - 6
פונקציית בישול			
ירקות טריים, לדוגמה ברוקולי	פונקציות בישול	3/100°C	20 - 10
ירקות טריים, לדוגמה כרוב ניצנים	פונקציות בישול	3/100°C	40 - 30
גרגרי חומס	פונקציות בישול	3/100°C	90 - 60
אפונה	פונקציות בישול	3/100°C	20 - 15
נזיד עדשים*	פונקציות בישול	3/100°C	60 - 45
פונקציית בישול בסיר לחץ			
ירקות, לדוגמה שעועית ירוקה	פונקציות בישול	4/120°C	6 - 3
גרגרי חומס, שעועית	פונקציות בישול	4/120°C	35 - 25
נזיד עדשים	פונקציות בישול	4/120°C	20 - 10
פונקציית טיגון עם כמות גדולה של שמן			
ירקות ופטריות, מצופים או בבלילת בירה*	פונקציות בישול	5/170°C	8 - 4
* הוסיפו את המזון מיד.			
** חממו את השמן עם המכסה. טגנו מנה אחת אחרי השניה ללא המכסה (הטבלה מציגה את הזמן הדרוש עבור כל מנה).			


מנות מומלצות

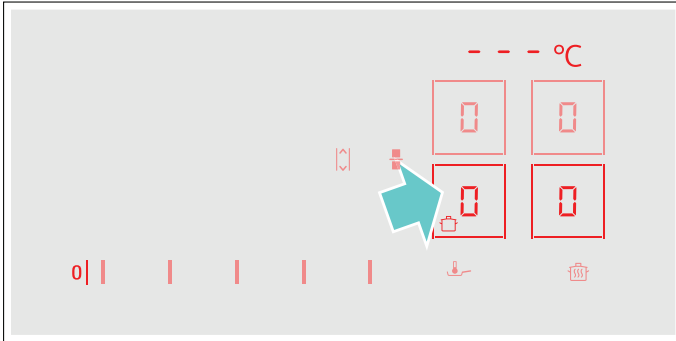
הטבלה הבאה מציגה מבחר מנות והיא מאורגנת לפי סוג מזון. הטמפרטורה ומשך זמן הבישול תלויים בכמות, במצב ובאיכות המזון.

בשר	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע האות (דקות)
פונקציית טיגון עם כמות קטנה של שמן			
נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה	חיישן טיגון	4	10 - 6
פילה	חיישן טיגון	4	10 - 6
קציצה*	חיישן טיגון	3	15 - 10
קורדון בלו, שניצל וינאי*	חיישן טיגון	4	15 - 10
אומצה, רייר (בעובי 3 ס"מ)	חיישן טיגון	5	8 - 6
אומצה, מדיום או וול דאן (בעובי 3 ס"מ)	חיישן טיגון	4	12 - 8
חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)*	חיישן טיגון	3	20 - 10
נקניקיות, מבושלות מראש או נאות*	חיישן טיגון	3	20 - 8
המבורגרים, כדורי בשר, רולדות בשר ממולאות*	חיישן טיגון	3	30 - 6
קציץ בשר	חיישן טיגון	2	9 - 6
ראגו, שווארמה	חיישן טיגון	4	12 - 7
בשר טחון	חיישן טיגון	4	10 - 6
פונקציית שליקה			
נקניקיות	פונקציות בישול	2/90°C	20 - 10
פונקציית בישול			
כדורי בשר	פונקציות בישול	3/100°C	30 - 20
תבשיל עוף	פונקציות בישול	3/100°C	90 - 60
בקר מבושל בסגנון וינאי	פונקציות בישול	3/100°C	90 - 60
פונקציית בישול בסיר לחץ			
עוף, עגל***	פונקציות בישול	4/120°C	25 - 15
פונקציית טיגון עם כמות גדולה של שמן			
נתחי עוף, כדורי בשר**	פונקציות בישול	5/170°C	15 - 10
* הפכו מספר פעמים.			
** חממו את השמן עם המכסה. טגנו במנות ללא המכסה (עיינו בטבלה עבור משך זמן הבישול המתאים לכל מנה).			
*** הוסיפו את המזון מיד.			

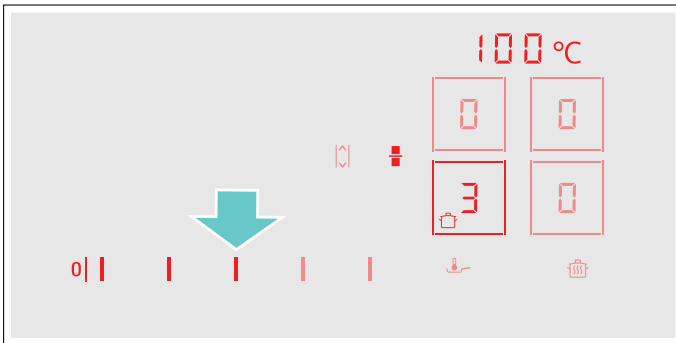
דגים	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע האות (דקות)
פונקציית טיגון עם כמות קטנה של שמן			
דג שלם מטוגן, לדוגמה, טרוטה	חיישן טיגון	3	20 - 10
פילה דג, מצופה בפירורי לחם או לא מצופה	חיישן טיגון	4 - 3	20 - 10
פונקציית שליקה			
דג מאודה, לדוגמה, בקלה	פונקציות בישול	2/90°C	20 - 15
פונקציית טיגון עם כמות גדולה של שמן			
דג, בבלילת בירה או מצופה	פונקציות בישול	5/170°C	15 - 10
* חממו את השמן עם המכסה. טגנו מנה אחת אחרי השניה ללא המכסה (הטבלה מציגה את הזמן הדרוש עבור כל מנה).			


תהליך ההגדרה

1. חברו את חיישן הטמפרטורה לסיר; עיינו בסעיף ← "הכנה ושמירה על חיישן הטמפרטורה האלחוטי"
2. הניחו סיר עם כמות נוזל מספיקה על משטח החימום הרצוי ותמיד כסו במכסה.
3. לחצו על הסמל  בחיישן הטמפרטורה האלחוטי. המחווני יאיר בלוח הבקרה.
4. בחרו את משטח החימום שעליו הנחתם את הסיר עם חיישן הטמפרטורה.




5. בחרו את הגדרת הטמפרטורה המתאימה מהטבלה.





- הפונקציה הופעלה כעת. סמל הטמפרטורה  יבהב עד שהמים או השמן יגיעו לטמפרטורה הנכונה להוספת המזון. יישמע אות וסמל הטמפרטורה יפסיק להבהב.
6. לאחר שנשמע האות, הורידו את המכסה והוסיפו את המזון. השאירו את המכסה בזמן הבישול.
- הערה:** אין לכסות את הסיר בעת שימוש בפונקציית "טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר".

כיבוי פונקציות בישול

- בחרו במשטח החימום והגדירו אותו ל-  בלוח הבקרה. משטח החימום ייכבה ומחווני החום השירי יוצג.

חיבור חיישן הטמפרטורה האלחוטי ללוח הבקרה

יהיה עליכם לחבר את חיישן הטמפרטורה האלחוטי ללוח הבקרה לפני שתשתמשו בפונקציות הבישול בפעם הראשונה.

1. בחרו את ההגדרה הבסיסית 1/4; עיינו בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"
 2. המחווני עבור אחד ממשטחי החימום והמחווני – יאירו. לוחות הבקרה כבים.
 3. בחרו את משטח החימום והמחווני שלו יאיר. יישמע אות. המחווני  יבהב.
 3. לחצו על הסמל  בחיישן הטמפרטורה האלחוטי במהלך 30 השניות הבאות.
- לאחר מספר שניות, מצב החיבור בין חיישן הטמפרטורה ללוח הבקרה יופיע בתצוגת משטח החימום.

מצב	
0	מחובר כהלכה.
!	לא מחובר כהלכה: שגיאת שידור.
2	לא מחובר כהלכה: תקלה בחיישן הטמפרטורה.

פונקציות הבישול הופכות לזמינות לאחר שחיישן הטמפרטורה חובר ללוח הבקרה כהלכה.

הערות

- אם קיימת תקלה בחיישן הטמפרטורה, ייתכן שהחיבור לא ייווצר כהלכה בשל הסיבות הבאות:
 - שגיאת תקשורת Bluetooth.
 - לא לחצתם על הסמל בחיישן הטמפרטורה תוך 30 שניות מרגע בחירת משטח חימום.
 - הסוללה בחיישן הטמפרטורה התרוקנה.
- כדי לחזור על תהליך החיבור, לחצו לחיצה ממושכת על הסמל בחיישן הטמפרטורה למשך 8 שניות, ובצעו שוב את תהליך החיבור משלב 2. אם לא ניתן ליצור חיבור, פנו לשירות הלקוחות.

טווחי הטמפרטורה וההגדרות

פונקציות בישול	הגדרת טמפרטורה	טווח הטמפרטורה	מתאים עבור
חימום, שמירה על החום	1/70°C	60 - 70°C	לדוגמה, מרקים, פונץ'
שליקה	2/90°C	80 - 90°C	לדוגמה, אורז, חלב
בישול	3/100°C	90 - 100°C	לדוגמה, פסטה, ירקות
בישול בסיר לחץ	4/120°C	110 - 120°C	לדוגמה, עוף, נזיד
טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר	5/170°C	170 - 180°C	לדוגמה, סופגניות, כדורי בשר

עצות לבישול עם פונקציות הבישול

- פונקציית חימום/שמירה על החום: מוצרים קפואים במנות, לדוגמה, תרד יש להניח את המוצר הקפוא בכלי הבישול. יש להוסיף את כמות המים שצוינה על-ידי היצרן. יש לכסות את כלי הבישול ולבחור את ההגדרה 1/70°C. ערבבו במהלך הבישול.
 - רתיחה ממושכת: עיבוי מזון, כגון רטבים. יש להרתיח את המזון בטמפרטורה המומלצת. לאחר שהמזון התעבה, הרתיחו בהגדרה 2/90°C. כאשר נשמע האות, המשיכו לחמם את המזון בהגדרה זו למשך פרק הזמן הרצוי.
 - הרתחה: חממו מים עם המכסה. המים לא ירתחו בפתאומיות. בחרו את הגדרת הטמפרטורה 3/100°C.
 - פונקציית בישול בסיר לחץ: פעלו בהתאם להמלצות היצרן. המשיכו לבשל למשך פרק הזמן המומלץ לאחר שנשמע האות. בחרו את הגדרת הטמפרטורה 4/120°C.
 - פונקציית טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר: חממו את השמן עם המכסה. לאחר שנשמע האות, הורידו את המכסה והוסיפו את המזון. בחרו את הגדרת הטמפרטורה 5/170°C.
- אם מחוון הטמפרטורה נשאר דולק, השמן לא חם מספיק לטיגון המנה הבאה. אם המחווון מהבהב, אל תתחילו לטגן את המנה הבאה לפני שנשמע האות והמחווון הפסיק להבהב.

הערות

- יש לבשל תמיד עם המכסה. יוצא דופן: "טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר", הגדרת הטמפרטורה 5/170°C.
- אם לא נשמע צליל התראה, ודאו שהמכסה נמצא מעל הסיר.
- לעולם אין להשאיר שמן ללא השגחה במהלך החימום. יש להשתמש בשמן או שומן מתאימים לטיגון. אין לערבב בין שומני בישול שונים. תערובות של שומנים שונים עשויות לעלות קצף כשהן חמות.
- אם אינכם מרוצים מתוצאת הבישול, לדוגמה בעת בישול תפוחי אדמה, השתמשו בפעם הבאה בכמות מים קטנה יותר אבל הקפידו על הגדרת הטמפרטורה המומלצת.

הגדרת נקודת הרתיחה

הנקודה שבה המים מתחילים לרתוח תלויה בגובה ביתכם מעל פני הים. ניתן להגדיר את נקודת הרתיחה אם המים רותחים יותר מדי או לא רותחים במידה מספקת. לשם כך, בצעו את הפעולות הבאות:

- בחרו את ההגדרה הבסיסית 4; עיינו בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"
- ההגדרה הבסיסית היא 3, בדרך כלל. אם ביתכם הוא בגובה של 200 עד 400 מטר מעל פני הים, אין צורך להגדיר את נקודת הרתיחה. אם לא, בחרו את ההגדרה המתאימה מהטבלה הבאה בהתאם לגובה שלכם:

גובה	הגדרה 4
0 - 100 מטר	1
100 - 200 מטר	2
200 - 400 מטר	3*
400 - 600 מטר	4
600 - 800 מטר	5
800 - 1000 מטר	6
1000 - 1200 מטר	7
1200 - 1400 מטר	8
מעל 1400 מטר	9
*הגדרה בסיסית	

הערה: הגדרת הטמפרטורה 3/100°C מספקת בישול יעיל גם אם המים לא מבעבעים בצורה עוצמתית בזמן תהליך החימום. עם זאת, אם אינכם מרוצים מתוצאת ההרתחה, תוכלו לשנות את הגדרת נקודת הרתיחה.

הגדרות טמפרטורה

הגדרת טמפרטורה	מתאים עבור
1 נמוכה מאוד	הכנה ושימור של רטבים, המתקת ירקות וטיגון מזון בשמן זית כתית מזוכך, חמאה או מרגרינה.
2 נמוכה	טיגון מזון באמצעות שמן זית כתית מזוכך, חמאה או מרגרינה, לדוגמה, חביתות.
3 בינונית - נמוכה	טיגון דגים ומזונות עבים, לדוגמה, כדורי בשר ונקניקיות.
4 בינונית - גבוהה	טיגון אומצות, מדיום או וול דאן, מזונות קפואים, מצופים ודקים, לדוגמה, נתח בשר דק, ראגו טרי וירקות.
5 גבוהה	טיגון מזון בטמפרטורות גבוהות, לדוגמה, אומצות, נאות, כיסונים עם תפוחי אדמה וטוגנים קפואים.

פונקציות בישול

ניתן להשתמש בפונקציות אלה כדי לחמם, להרתיח או לבשל מזון, או לבשל אותו בסיר לחץ או לטגן אותו בסיר עם כמות מספיקה של שמן בטמפרטורה מבוקרת.

פונקציות בישול אלה זמינות עבור כל משטחי החימום.

יתרונות



- משטח החימום מתחמם רק בעת הצורך כדי לחסוך בחשמל. שמן או שומן לא יתחממו יתר על המידה. הטמפרטורה מנוטרת באופן רציף כדי למנוע רתיחה פתאומית של נוזלים. אין צורך לשנות מחדש את הטמפרטורה.
- יישמע אות כאשר המים או השמן יגיעו לטמפרטורה המיטבית להוספת המזון. הטבלה מציינת האם יש צורך להוסיף את המזון מיד בהתחלה.

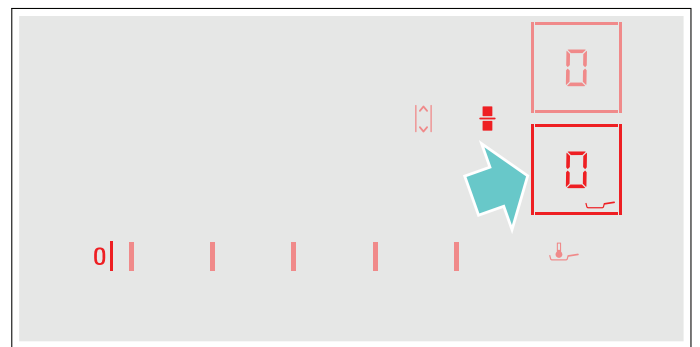
הערות

- יש להשתמש בסירים ומחבתות בעלי בסיס שטוח. אין להשתמש בסירים ומחבתות עם בסיס דק או מקומר.
- מלאו את הסיר עד שתוכנו יהיה מעל מדבקת הסיליקון שבצדו החיצוני.
- השתמשו בחיישן הטיגון בעת טיגון עם כמות שמן קטנה.
- מקמו את הסיר באופן כזה שחיישן הטמפרטורה לא יצביע לעבר מחבת אחרת.
- אין להסיר את חיישן הטמפרטורה מהסיר בזמן הבישול. לאחר שתהליך הבישול הסתיים, ניתן לבחור את הפונקציות עבור משטח חימום אחר.
- הסירו את חיישן הטמפרטורה מהסיר לאחר הבישול. זהירות: חיישן הטמפרטורה עשוי להתחמם מאוד.

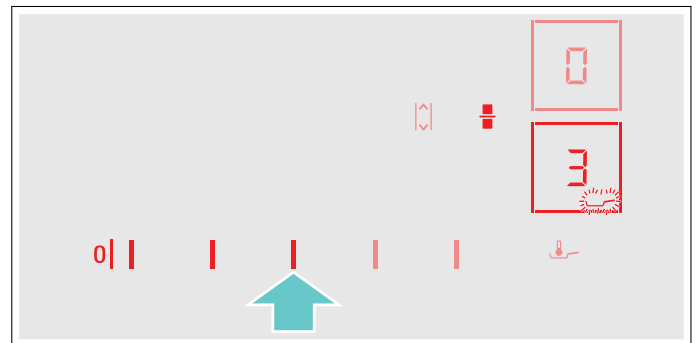
תהליך ההגדרה


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

1. געו בסמל .
2. בחרו במשטח החימום. המחווון  מאיר בתצוגת משטח החימום.




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



4. הפונקציה הופעלה כעת. סמל הטמפרטורה  מהבהב עד להשגת טמפרטורת הטיגון הרצויה. נשמע צליל התראה וסמל הטמפרטורה מפסיק להבהב. לאחר שטמפרטורת הטיגון הושגה, הוסיפו את השומן ואת המזון למחבת.

הערה: הפכו את המזון כך שלא יישרף.

כיבוי של חיישן הטיגון

געו בסמל  ובחרו את משטח החימום. משטח החימום מכבה את עצמו ומחווון החום השיורי דולק.

כלי בישול מתאימים

בחרו את משטח החימום שקוטרו מתאים בצורה הטובה ביותר לבסיס כלי הבישול, והניחו את כלי הבישול במרכז משטח החימום.

פונקציות הבישול אינן מתאימות לטיגון מזון במחבת כמו שניתן לעשות עם חיישן הטיגון.

קיימות מחבתות צלייה המתאימות במיוחד לחיישן הטיגון. ניתן לרכוש אותן 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.

למחבתות צלייה אלה יש ציפוי למניעת הידבקות כך שניתן לטגן מזון עם כמות קטנה של שמן.

הערות

- חיישן הטיגון הוגדר במיוחד עבור סוג וגודל אלה של מחבת הצלייה.
- שימוש במחבת צלייה בעלת גודל שונה או במחבת צלייה שממוקמת שלא כהלכה באזורי הבישול הגמישים עשוי לגרום לכך שחיישן הטיגון לא יופעל. עיינו בסעיף ← "אזור בישול גמיש"
- מחבתות צלייה אחרות עשויות להתחמם יתר על המידה ולהגיע לטמפרטורה מעל לדרגת החום שנבחרה או מתחתיה. נסו להשתמש בהתחלה בדרגת החום הנמוכה ביותר ושנו אותה במידת הצורך.

כל כלי בישול שמתאים לבישול באינדוקציה יכול לשמש עם פונקציות הבישול. תוכלו למצוא מידע על סוגי כלי הבישול שניתן להשתמש בהם עם כיריים אינדוקציה בסעיף ← "בישול באינדוקציה"

טבלת פונקציות הסיוע לבישול מציגה אילו כלי בישול מתאימים לכל פונקציה.

חיישנים ואביזרים מיוחדים

החיישנים מודדים את חום הסיר או מחבת הצלייה לכל אורך תהליך הבישול. זה מבטיח שליטה בעוצמה עם דיוק גבוה ושמירה על הטמפרטורה המתאימה.

לכיריים שלכם יש שתי מערכות שונות למדידת טמפרטורה:

- חיישן טיגון: קיימים חיישני טמפרטורה הממוקמים מתחת לכיריים. חיישנים אלה מנטרים את הטמפרטורה של בסיס מחבת הצלייה.
- פונקציות בישול: חיישן טמפרטורה אלחוטי משדר את הטמפרטורה של הסיר ללוח הבקרה. החיישן מחובר לסיר.

על מנת להשתמש בפונקציות הבישול, תזדקקו לחיישן טמפרטורה אלחוטי.

אם הכיריים שלכם לא כוללות חיישן טמפרטורה אלחוטי, ניתן לרכוש אותו דרך משווקים מומחים או דרך שירות הלקוחות הטכני שלנו על-ידי ציון מספר הסימוכין HZ 39050.

תוכלו למצוא מידע נוסף על חיישן הטמפרטורה האלחוטי בסעיף ← "הכנה ושמירה על חיישן הטמפרטורה האלחוטי"

פונקציות ודרגות חום

חיישן טיגון

ניתן להשתמש בחיישן הטיגון בעת טיגון מזון עם כמות שמן קטנה.

משטחי החימום שכוללים את הפונקציה מסומנים עם סמל חיישן הטיגון.

יתרונות

- משטח החימום מתחמם רק כשיש צורך בכך. כך ניתן לחסוך בחשמל. השמן והשומן לא יתחממו יתר על המידה.
- יישמע אות כאשר מחבת הצלייה הריקה תגיע לטמפרטורה המיטבית להוספת שמן ומזון.

הערות

- אין להניח את המכסה על המחבת משום שזה ימנע את פעולת הבקר. ניתן להשתמש במגן נתזים כדי למנוע התזה של השמן.
- יש להשתמש בשמן או שומן מתאימים לטיגון. אם אתם משתמשים בחמאה, מרגרינה או שמן זית בכבישה קרה, השתמשו בדרגת הטמפרטורה 1 או 2.
- אין להשאיר מחבת צלייה ללא השגחה במהלך החימום, בין אם היא מכילה מזון או לא.
- אם משטח החימום הוא בטמפרטורה גבוהה יותר מכלי הבישול או ההיפך, חיישן הטמפרטורה לא יופעל כהלכה. יש להשתמש תמיד בפונקציות הבישול בעת טיגון עם כמות שמן גדולה בסיר. "טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר", דרגת חום 5.

משטחי החימום שכוללים חיישן טיגון מסומנים עם סמל חיישן הטיגון.

פונקציות הבישול זמינות לכל משטחי החימום אם חיישן טמפרטורה אלחוטי מחובר.






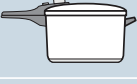


בפרק זה תוכלו למצוא מידע לגבי:

- סוגי פונקציות סיוע לבישול
- כלי בישול מתאימים
- חיישנים ואביזרים מיוחדים
- פונקציות ודרגות חום
- מנות מומלצות
- הכנה ושמירה על חיישן הטמפרטורה האלחוטי

סוגי פונקציות סיוע לבישול

פונקציות הסיוע לבישול משמשות לבחירת סוג הבישול הטוב ביותר עבור כל סוג מזון.

הטבלה מציגה את הגדרות הפונקציות השונות הזמינות עבור המסייעים לבישול:

פונקציות סיוע לבישול	הגדרות טמפרטורה	כלי בישול	זמן עבור	הפעלה
חיישן טיגון				
צלייה/טיגון עם מעט שמן	5, 4, 3, 2, 1			
פונקציות בישול				
חימום/שמירה על חום	1/70°C		כל משטחי החימום	
שליקה	2/90°C		כל משטחי החימום	
בישול	3/100°C		כל משטחי החימום	
בישול בסיר לחץ	4/120°C		כל משטחי החימום	
טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר*	5/170°C		כל משטחי החימום	
*חימום מקדים עם המכסה וטיגון ללא המכסה. אם הכיריים לא כוללות חיישן טמפרטורה אלחוטי, ניתן לרכוש אותו דרך משווקים מומחים או דרך שירות הלקוחות הטכני שלנו.				

פונקציות סיוע לבישול

פונקציות הסיוע לבישול הופכות את הבישול לפשוט ותמיד מספקות תוצאות מצוינות. דרגות הטמפרטורה המומלצות מתאימות לכל סוג בישול.

הן מאפשרות לכם לבשל ללא שימוש בחום מוגזם ומבטיחות תוצאות בישול וטיגון מושלמות.



החיישנים מודדים את חום הסיר או מחבת הצלייה לכל אורך תהליך הבישול. זה מבטיח שליטה רציפה בעוצמה ושמירה על הטמפרטורה המתאימה.

ניתן להוסיף מזון לאחר שהטמפרטורה שנבחרה הושגה. המזון לא יתחמם יתר על המידה והנוזלים לא ירתחו בפתאומיות.



פונקציית שמירה על חום

פונקציה זו מתאימה להמסת שוקולד או חמאה ולשמירה על חום המזון.


הפעלה

1. געו בסמל .
2. בחרו את משטח החימום הרצוי תוך 10 השניות הבאות. המחווה  מאיר. הפונקציה הופעלה כעת.

השבתה

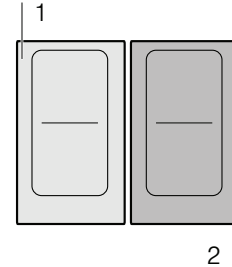
1. געו בסמל .
2. בחרו משטח חימום. המחווה  כבה. משטח החימום מכבה את עצמו ומחווה החום השיורי דולק. הפונקציה מושבתת.

פונקציית ShortBoost

פונקציית ShortBoost מאפשרת לכם לחמם כלי בישול מהר יותר מאשר בעת שימוש בדרגת החום .


לאחר השבתת הפונקציה, בחרו את דרגת החום המתאימה עבור המזון שלכם.

ניתן תמיד להפעיל פונקציה זו במשטח חימום, בתנאי שמשטח החימום האחר באותה קבוצה אינו בשימוש (ראו איור).





הערה: בעזרת אזור הבישול הגמיש, ניתן להפעיל את פונקציית ShortBoost גם אם היא נמצאת בשימוש כאזור הבישול היחיד.




המלצות לשימוש

- יש להשתמש תמיד בכלי בישול שלא חומם מראש.
- יש להשתמש בסירים ומחבתות בעלי בסיס שטוח. אין להשתמש בכלי בישול בעל בסיס דק.
- אין להשאיר כלי בישול ריק, שמן או חמאה להתחמם ללא השגחה.
- אין להניח מכסה על כלי הבישול.
- יש להניח את כלי הבישול במרכז משטח החימום. יש לוודא שקוטר בסיס כלי הבישול מתאים לגודל משטח החימום.
- תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף  ← "בישול באינדוקציה"

הפעלה

1. בחרו משטח חימום.
2. געו בסמל  פעמיים. המחווה  מאיר. הפונקציה הופעלה כעת.

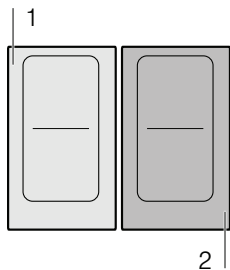
השבתה

1. בחרו משטח חימום.
2. געו בסמל . המחווה  כבה ומשטח החימום חוזר לדרגת החום . הפונקציה מושבתת.

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

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 איור).



הערה: ניתן להפעיל את פונקציית PowerBoost גם דרך האזור הגמיש, אם אזור הבישול משמש כמשטח חימום יחיד.

הפעלה

1. בחרו משטח חימום.
2. געו בסמל b. המחווון ל מאיר. הפונקציה הופעלה כעת.

השבתה



1. בחרו משטח חימום.
2. געו בסמל b. המחווון ל כבה ומשטח החימום חוזר לדרגת החום 9. הפונקציה מושבתת.

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


פונקציית שעון עצר

פונקציית שעון העצר מציגה את הזמן שחלף מאז ההפעלה. פונקציה זו פועלת באופן נפרד ממשטחי החימום ומהגדרות אחרות. פונקציה זו אינה מכבה את משטחי החימום באופן אוטומטי.

הפעלה

געו בסמל .  מאיר בתצוגת הטיימר. ספירת זמן הבישול מתחילה.

השבתה

געו בסמל .  מופיע בתצוגת הטיימר ולאחר מכן כבה. הפונקציה מושבתת.

הערה: יש לבחור בפונקציה זו כדי להשבית את שעון העצר.

אפשרויות כוונן זמן

לכיריים יש שלוש פונקציות טיימר:

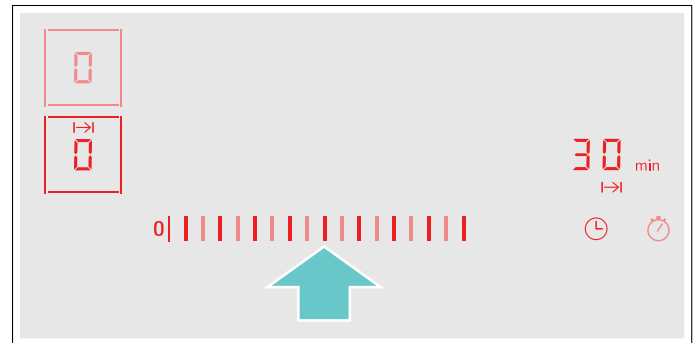
- הגדרת משך זמן הבישול
- טיימר כללי למטבח
- פונקציית שעון עצר

הגדרת משך זמן הבישול

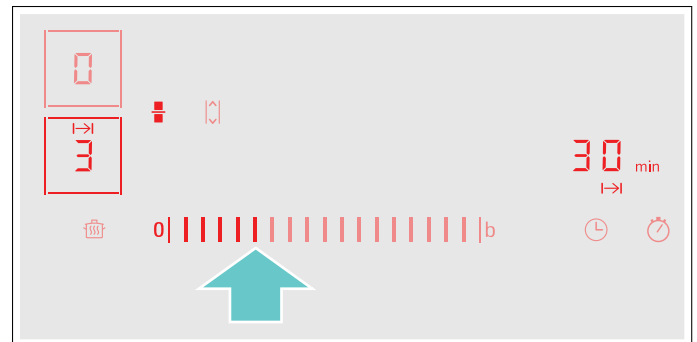
משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי בתום משך הזמן שנקבע.

תהליך ההגדרה:

1. געו בסמל פעמיים. והמחווין \rightarrow מאירים בתצוגת הטיימר.
2. בחרו במשטח החימום. המחווין \rightarrow מאיר.
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 9 דקות.



4. געו בסמל כדי לאשר את הדרגה שנבחרה.
5. בחרו את דרגת החום הרצויה.



ספירת זמן הבישול מתחילה.

הערות

- 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 \leftarrow "הגדרות בסיסיות".
- אם אזור הבישול הגמיש נבחר כמשטח החימום היחיד, הזמן המוגדר עבור אזור הבישול כולו זהה.
- אם פונקציית ההזזה נבחרה עבור משטח החימום המשולב, הזמן המוגדר עבור שלושת משטחי החימום זהה.

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.

פונקציות בישול

אם זמן בישול תוכנת עבור משטח חימום ואחת מפונקציות הבישול הופעלה, לא תתחיל ספירה לאחור של זמן הבישול לפני שהכיריים יגיעו לטמפרטורה עבור האזור שנבחר.

שינוי או מחיקה של השעה

געו בסמל פעמיים ובחרו את משטח החימום.

שנו את זמן הבישול בטווח ההגדרות או הגדירו כדי למחוק את זמן הבישול המתוכנת.

געו בסמל כדי לאשר את הדרגה שנבחרה.

לאחר שהזמן חלף

משטח החימום כבה מעצמו, המחווין \rightarrow מהבהב ומשטח החימום מציג את הסמל . נשמעת התראה קולית.

והמחווין \rightarrow מהבהבים בתצוגת הטיימר.

בעת נגיעה בסמל המחווים כבים וצליל ההתראה נפסק.

הערות

- אם זמן בישול תוכנת עבור מספר משטחי חימום, זמן הבישול הקצר ביותר מופיע בתצוגת הטיימר.
- כדי לבדוק את זמן הבישול הנוטר במשטח חימום, געו פעמיים בסמל ובחרו את משטח החימום.
- 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.

תהליך ההגדרה

1. געו בסמל . והמחווין \rightarrow מאירים בתצוגת הטיימר.
 2. בחרו את הזמן הדרוש בטווח ההגדרות ואשרו את ההגדרה על-ידי נגיעה בסמל .
- כעבור מספר שניות, תחל הספירה לאחור של זמן הבישול שהוגדר.

שינוי או מחיקה של השעה

געו בסמל .

שנו את זמן הבישול בטווח ההגדרות או הגדירו כדי למחוק את זמן הבישול המתוכנת.

געו בסמל כדי לאשר את הדרגה שנבחרה.

לאחר שהזמן חלף

לאחר שמשך הזמן חלף נשמע אות קולי. והסמל מהבהבים בתצוגת הטיימר.

המחווים כבים לאחר נגיעה בסמל .

הפעלה

1. בחרו את אחד משני משטחי החימום באזור הבישול הגמיש.
2. געו בסמל ; הוא נדלק בצורה בהירה יותר. אזור הבישול הגמיש מופעל כמשטח חימום יחיד. דרגת החום באזור שבו ממוקם כלי הבישול מאירה בתצוגת משטח החימום. הפונקציה הופעלה כעת.

שינוי דרגות החום

ניתן לשנות את דרגות החום עבור אזורי הבישול הנפרדים במהלך תהליך הבישול. הניחו את כלי הבישול על אזור הבישול ושנו את דרגת החום בטווח ההגדרות.

הערות

- רק דרגת החום באזור שבו ממוקם כלי הבישול משתנה.
- אם הפונקציה מושבתת, דרגות החום עבור שלושת אזורי הבישול מאופסות לערכים המוגדרים מראש.

השבתה

געו בסמל . הוא נדלק בצורה מעומעמת. הפונקציה הושבתה.

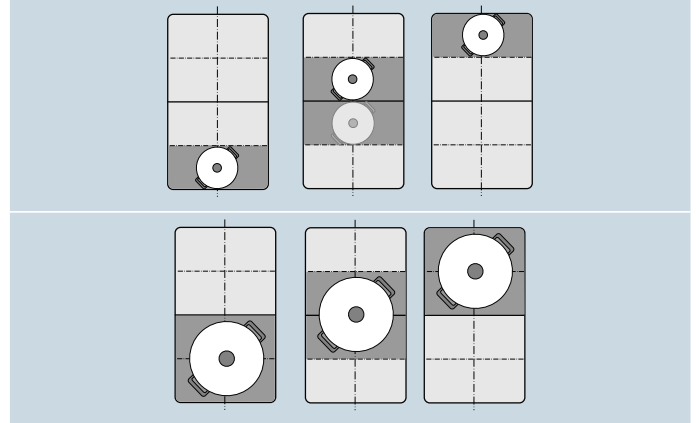
הערה: אם אחד מאזורי הבישול מוגדר ל-, הפונקציה מושבתת לאחר מספר שניות.

פונקציית הזזה

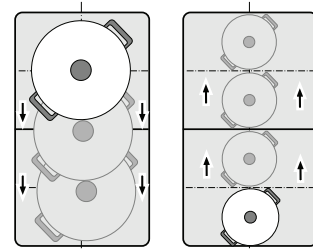
פונקציה זו מפעילה את אזור הבישול הגמיש כולו, אשר מחולק לשלושה אזורים בישול ואשר יש לו דרגות חום מוגדרות מראש.

השתמשו בכלי בישול אחד בלבד. גודל אזור הבישול תלוי בכלי הבישול הנמצא בשימוש ובכך שהוא ממוקם כהלכה.

אזורי בישול



המשמעות היא שניתן להעביר כלי בישול במהלך תהליך הבישול אל אזור בישול אחר עם דרגת חום אחרת.



דרגות חום מוגדרות מראש:

9 אזור קדמי = דרגת חום

5 אזור אמצעי = דרגת חום

1.5 אזור אחורי = דרגת חום

ניתן לשנות את דרגות החום המוגדרות מראש באופן עצמאי ללא תלות בדרגות חום אחרות. תוכלו למצוא מידע על אופן השינוי של דרגות החום בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"

הערות

- אם זוהה יותר מכלי בישול אחד באזור הבישול הגמיש, הפונקציה מושבתת.
- אם כלי הבישול מועבר בתוך אזור הבישול הגמיש, או מורם, הכיריים מתחילות אוטומטית לבצע חיפוש ודרגת החום של האזור שבו זוהה הכלי מוגדרת.
- תוכלו למצוא מידע על הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף ← "אזור בישול גמיש"

אזור בישול גמיש

ניתן להשתמש בכיריים כמשטח חימום יחיד או כשני משטחי חימום עצמאיים, בהתאם לצורך.

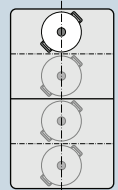
הן מורכבות מארבעה סלילי השראה שפועלים באופן עצמאי זה מזה. אם אתם משתמשים באזור הבישול הגמיש, רק האזור שמכוסה על-ידי כלי הבישול מופעל.

עצות לשימוש בכלי בישול

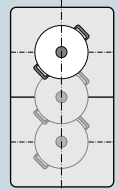
כדי לוודא שמשטח החימום זיהה את כלי הבישול ושהחום מפוזר באופן שווה, הקפידו למקם את כלי הבישול באופן נכון:

שימוש כמשטח חימום יחיד

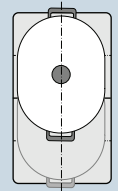
קוטר קטן מ-13 ס"מ או שווה לו
מקמו את כלי הבישול באחד מארבעת המיקומים שניתן לראות באיור.



קוטר גדול מ-13 ס"מ
מקמו את כלי הבישול באחד משלושת המיקומים שניתן לראות באיור.

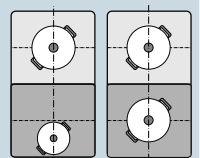


אם כלי הבישול גדול ממשטח חימום אחד, מקמו אותו החל מהקצה העליון או הקצה התחתון של אזור הבישול הגמיש.



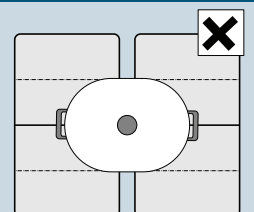
שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

למשטח החימום הקדמי ולמשטח החימום האחורי יש שני סלילי השראה וניתן להשתמש בכל משטח חימום באופן שלא תלוי במשטח השני. בחרו את דרגת החום הרצויה עבור כל אחד ממשטחי החימום. השתמשו בכלי בישול אחד בלבד בכל משטח חימום.



המלצות

אם הכיריים כוללות יותר מאזור בישול גמיש אחד, הניחו את כלי הבישול למעלה כך שיכסה רק אחד מאזורי הבישול הגמישים. אחרת, משטחי החימום לא יופעלו כפי שהם אמורים ותוצאת הבישול לא תהיה משיבעת רצון.



שימוש כמשטח חימום יחיד

אזור הבישול הגמיש מופעל כמשטח חימום יחיד.

הפעלה

1. בחרו את אזור הבישול הגמיש על-ידי נגיעה בסמל □.
2. בחרו את דרגת החום הרצויה מטווח ההגדרות. אזור הבישול הגמיש הופעל בהצלחה.

שינוי דרגות החום

בחרו את משטח החימום ושנו את דרגת החום בטווח ההגדרות המתאים.

הוספת כלי בישול חדש

הניחו את כלי הבישול החדש על משטח החימום וגעו פעמיים בסמל ■. כלי הבישול החדש יזוהה ודרגת החום שנבחרה קודם לכן תישמר.

הערה: אם כלי הבישול הוזז למשטח החימום שנמצא בשימוש או שהכלי מוסר, משטח החימום מתחיל בחיפוש אוטומטי ודרגת החום שנבחרה קודם לכן נשמרת.

השבתה

געו בסמל ■.

פעולה זו משביתה את אזור הבישול הגמיש. שני משטחי החימום יפעלו כעת באופן עצמאי.

שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

השתמשו באזור הבישול הגמיש כשני משטחי חימום עצמאיים.

ניתוק משטחי החימום

1. געו בסמל ■.
2. בחרו את משטח החימום הרצוי על-ידי נגיעה בסמל □.
3. בחרו את דרגת החום הרצויה מטווח ההגדרות. משטח החימום מופעל.

הערות

- אם הכיריים כבות ומופעלות מחדש מעצמן, אזור הבישול הגמיש משמש שוב כמשטח חימום יחיד.
- כדי לשנות את הגדרות התצורה עבור אזור הבישול הגמיש, עיינו בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"

קישור שני משטחי החימום

געו בסמל ■.

אזור הבישול הגמיש הופעל בהצלחה.

דרגת חום	משך זמן הבישול (דקות)	
צלייה/טיגון עם מעט שמן*		
7 - 6	10 - 6	נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה
7 - 6	12 - 8	נתח בשר דק, קפוא
7 - 6	12 - 8	קציצה, עם ציפוי פירורי לחם או ללא ציפוי**
8 - 7	12 - 8	אומצה (בעובי 3 ס"מ)
6 - 5	20 - 10	חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)**
6 - 5	30 - 10	חזה עוף, קפוא**
5.5 - 4.5	30 - 20	קבבים (בעובי 3 ס"מ)**
7 - 6	20 - 10	המבורגרים (בעובי 2 ס"מ)**
6 - 5	20 - 8	דג ופילה דג, לא מצופה
7 - 6	20 - 8	דג ופילה דג, מצופה
7 - 6	15 - 8	דג, מצופה וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים
8 - 7	20 - 10	טיגון קל של ירקות טריים ופטריות
8 - 7	20 - 15	אוכל מוקפץ, ירקות, בשר חתוך לרצועות בסגנון אסייאתי
7 - 6	10 - 6	אוכל מוקפץ קפוא
7.5 - 6.5	-	חביתיות (מטוגנות ברצף)
4.5 - 3.5	6 - 3	חביתה (מטוגנת ברצף)
6 - 5	6 - 3	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		
*** חימום מקדים לדרגת חום 8 - 8.5		

טבלת בישול


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

דרגת חום	משך זמן הבישול (דקות)	
המסה		
1.5 - 1	-	ציפוי שוקולד
2 - 1	-	חמאה, דבש, ג'לטין
חימום ושמירה על חום		
2 - 1.5	-	נזיד, לדוגמה, נזיד עדשים
2.5 - 1.5	-	חלב*
4 - 3	-	חימום נקניקיות במים*
הפשרה וחימום		
4 - 3	25 - 15	תרד, קפוא
4 - 3	45 - 35	גולאש, קפוא
שליקה, הרתחה על אש קטנה		
5.5 - 4.5	30 - 20	כופתאות תפוח אדמה*
5 - 4	15 - 10	דגים*
2 - 1	6 - 3	רוטב לבן, לדוגמה, רוטב בשמל
4 - 3	12 - 8	רוטב מוקצף, לדוגמה, רוטב ברנייז, הולנדייז
הרתחה, אידי, טיגון קל		
3.5 - 2.5	30 - 15	אורז (עם כמות מים כפולה)
3 - 2	40 - 30	פודינג אורז***
5.5 - 4.5	35 - 25	תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים
5.5 - 4.5	30 - 15	תפוחי אדמה מבושלים
7 - 6	10 - 6	פסטה, אטריות*
4.5 - 3.5	180 - 120	נזיד
4.5 - 3.5	60 - 15	מרקים
3.5 - 2.5	20 - 10	ירקות
4.5 - 3.5	20 - 7	ירקות קפואים
5.5 - 4.5	-	בישול בסיר לחץ
טיגון קל		
5 - 4	65 - 50	רולדות
5 - 4	100 - 60	צלי קדרה
4 - 3	60 - 50	גולאש***
* ללא מכסה		
** הפכו מספר פעמים		
*** חימום מקדים לדרגת חום 8 - 8.5		

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.

המלצות השף

המלצות

- בעת חימום פירה, מרקים מוקרמים ורטבים סמיכים, יש לערבב מעת לעת.
- הגדירו את דרגת החום 8 עד 9 עבור חימום מקדים.
- 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"

תפעול המכשיר

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

הפעלת הכיריים וכיבויין

הפעילו את הכיריים וכבו אותן באמצעות מתג ההפעלה הראשי.

להפעלה: געו בסמל ①. נשמעת התראה קולית. הסמלים עבור משטחי החימום והפונקציות הזמינות באותה עת מאירים. הכיריים מוכנות לשימוש.

לכיבוי: געו בסמל ① עד שהמחוננים כבים. מחונן החום השירי נשאר דולק עד שמשטחי החימום מתקררים דיים.

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 חימום

קבעו את דרגת החום הרצויה בטווח ההגדרות.

דרגת חום 1 = הדרגה הנמוכה ביותר




דרגת חום 9 = הדרגה הגבוהה ביותר

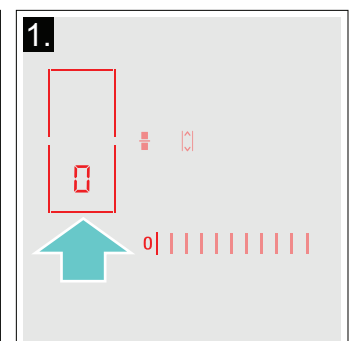
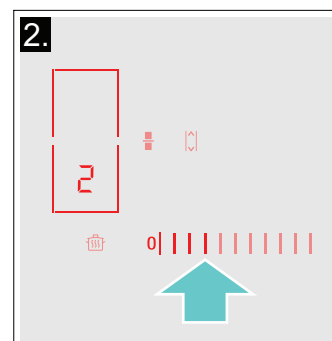
לכל דרגת חום יש דרגת ביניים. היא מסומנת באמצעות 5.

הערה: משטחי החימום השמאליים מוגדרים בטווח ההגדרות משמאל ומשטחי החימום הימניים מוגדרים בטווח ההגדרות מימין.

בחירת משטח חימום ודרגת חום

יש להפעיל את הכיריים.

1. געו בסמלים  ו-  עבור משטח החימום הרצוי. המחונן  הופך לבהיר יותר.
2. החליקו את אצבעכם מעל טווח ההגדרות המתאים עד שדרגת החום הדרושה תאיר.



דרגת החום נקבעה.

משטחי החימום

משטח חימום	
יש להשתמש בכלי בישול בגודל המתאים	משטח חימום פשוט
עיינו בסעיף ← "אזור בישול גמיש"	אזור בישול גמיש
השתמשו רק בכלי בישול שמתאימים לבישול באינדוקציה, עיינו בסעיף ← "בישול באינדוקציה"	

מחונן חום שירי

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

האפשרויות הבאות מוצגות בהתאם לכמות החום השירי:

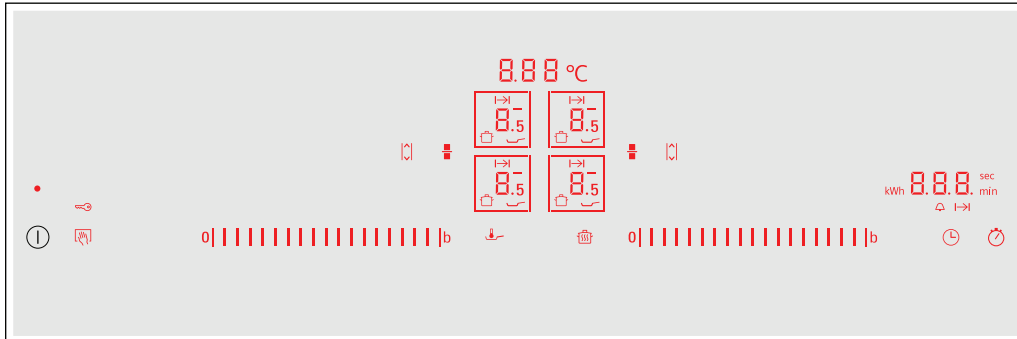
- תצוגה H : טמפרטורה גבוהה
- תצוגה h : טמפרטורה נמוכה

אם תסירו את כלי הבישול ממשטח החימום במהלך הבישול, מחונן החום השירי ודרגת החום שנבחרה יתבהבו לסירוגין.

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

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

לוח הבקרה



מחוננים	מחוננים
מצב הפעלה	0
דרגות חימום	1-9
חום שיורי	H/h
פונקציית Powerboost	b
פונקציית ShortBoost	b ⁻
פונקציית שמירה על חום	L
חיישן טיגון	
פונקציות בישול	
טמפרטורה עבור פונקציות בישול	000°C
פונקציית טיימר	00
נעילת בטיחות בפני ילדים	
הגדרת משך הבישול	1-10
טיימר	
תצוגות טיימר	min/sec
צריכת חשמל	kWh

בקורות	בקורות
מתג ראשי	
בחירת משטח חימום	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>
אזור ההגדרות	0
פונקציית ShortBoost-1 PowerBoost	b
אזור בישול גמיש	
פונקציית הזזה	
נעילת לוח הבקרה לצורך ניקוי ונעילת בטיחות בפני ילדים	
פונקציית שמירה על חום	
חיישן טיגון	
הגדרת משך זמן הבישול והטיימר הכללי למטבח	
פונקציית שעון עצר	

בקורות

כאשר הכיריים מתחממות, הסמלים עבור הבקורות הזמינות באותה עת מאירים. נגיעה בסמל מפעילה את הפונקציה המתאימה.

הערות

- הסמלים המתאימים עבור הבקורות מאירים, בהתאם לזמינותן.
- התצוגות עבור משטחי החימום או הפונקציות שנבחרו מתבהרות.
- הקפידו תמיד לנקות ולייבש את לוח הבקרה. לחות יכולה למנוע ממנו לפעול כהלכה.

כלי בישול וכלי ריקים וכלי תחתית דקה

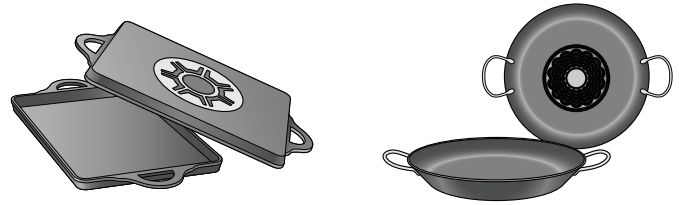
אין לחמם כלי בישול ריקים או להשתמש בכלי בישול בעלי תחתית דקה. הכיריים מצוידות במערכת בטיחות פנימית. עם זאת, כלי בישול ריק עלול להתחמם כה מהר, עד כי פונקציית "הכיבו האוטומטי" לא תספיק להגיב, וכתוצאה מכך כלי הבישול עלול להגיע לטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול להתיך את תחתית כלי הבישול ולגרום נזק לזכוכית הכיריים. במקרה זה, אין לגעת בכלי הבישול ויש לכבות את משטח החימום. אם הוא אינו פועל לאחר שהתקרר, יש לפנות לשירות התמיכה הטכנית.

מנגנון זיהוי כלי בישול

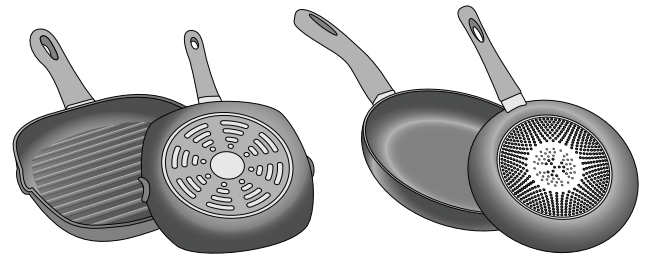
לכל משטח חימום יש סף תחתון עבור זיהוי כלי בישול. זה תלוי בקוטר האזור הפרומגנטי של כלי הבישול ובחומר שממנו עשוי הבסיס שלו. מסיבה זו, עליכם להשתמש תמיד במשטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לקוטר בסיס כלי הבישול.

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.



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



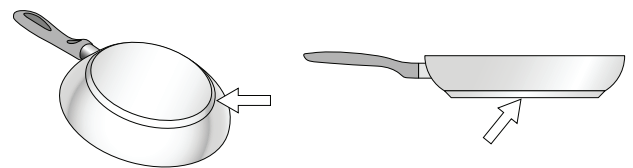
כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

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 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.

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.

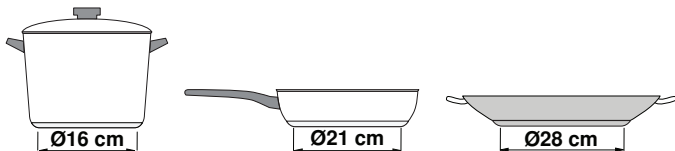
כלי בישול

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.



אם משטח החימום היחיד שנמצא בשימוש הוא אזור הבישול הגמיש, ניתן להשתמש בכלי בישול גדול יותר שמתאים במיוחד לאזור זה. תוכלו למצוא מידע על מיקום כלי בישול בסעיף ← "אזור בישול גמיש"



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 האריזה 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.



חיישן הטמפרטורה האלחוטי מופעל באמצעות סוללה. יש לסלק את הסוללות המשומשות בצורה אחראית וידידותית לסביבה.

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 למיניציה 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	תכשירי ניקוי בלתי מתאימים.	יש להשתמש רק בתכשירי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים.
שינוי צבע	מלח, סוכר וחול.	אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כאזור אחסון.
טוגנים	כלי בישול בעלי תחתית מחוספסת שורטים את הכיריים.	בדקו את כלי הבישול.
	תכשירי ניקוי בלתי מתאימים.	יש להשתמש רק בתכשירי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים.
	שחיקת כלי בישול.	הרימו את המחבתות והסירים בעת הזזתם.
	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה.	יש להסיר מיד שיירי מזון באמצעות מגרדת לזכוכית.

הוראות בטיחות חשובות

- 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 - סכנה בגלל שדה מגנטי!

- חיישן הטמפרטורה האלחוטי הוא מגנטי. הרכיבים המגנטיים בתוכו עלולים להזיק לשתלים אלקטרוניים, כגון קוצבי לב או משאבות אינסולין. לפיכך, אנשים המצוידים בשתלים אלקטרוניים צריכים להימנע מנשיאת חיישן הטמפרטורה בכיסיהם ותמיד לשמור על מרחק של 10 ס"מ לפחות בינו לבין קוצב הלב שלהם או כל התקן רפואי דומה.

⚠ 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 פציעה!

- הסוללה בחיישן הטמפרטורה האלחוטי עלולה להיפגם או להתפוצץ אם היא מתחממת יתר על המידה. הוציאו את החיישן מהכיריים לאחר הבישול ואל תאחסנו אותו בקרבת מקורות חום.
- חיישן הטמפרטורה עשוי להתחמם מאוד בעת הוצאתו מהסיר. לבשו כפפות תנור או השתמשו במגבת מטבח כדי להוציא אותו.
- 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 נוזלים הנמצאים בין הסיר לבין משטח החימום. יש לדאוג שמשטחי החימום ובסיסי הסירים יהיו יבשים בזמן הבישול.

⚠ 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.

בעת שימוש בפונקציות הבישול, הגדירו את משטח החימום שעליו הנחתם את הסיר באמצעות חיישן הטמפרטורה.

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 מהאריזה, 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

19	פונקציות סיוע לבישול	
19	סוגי פונקציות סיוע לבישול	
20	כלי בישול מתאימים	
20	חיישנים ואביזרים מיוחדים	
20	פונקציות ודרגות חום	
24	מנות מומלצות	
28	הכנה ושמירה על חיישן הטמפרטורה האלחוטי	
30	הצהרת היצרן	
30	נעילת בטיחות בפני ילדים	
30	הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה	
30	נעילת בטיחות בפני ילדים	
31	הגנה בשעת ניגוב	
31	ניתוק בטיחות אוטומטי	
32	הגדרות בסיסיות	
33	כדי לגשת להגדרות הבסיסיות:	
34	מחווני צריכת חשמל	
34	בדיקת התאמה של כלי בישול	
35	ניקוי	
35	כיריים	
35	מסגרת הכיריים	
35	חיישן טמפרטורה אלחוטי	
36	שאלות נפוצות	
37	איתור בעיות ופתרון	
39	שירות לקוחות	
39	מספר E ומספר FD	
40	מנות מבחן	

4	יעוד 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	
10	משטחי חימום	
10	מחווני חום שיורי	
11	הפעלת המכשיר	
11	הפעלת הכיריים וכיבויין	
11	הגדרת משטח חימום	
11	המלצות השף	
14	אזור בישול גמיש	
14	עצות לשימוש בכלי בישול	
14	שימוש כמשטח חימום יחיד	
14	שימוש כשני משטחי חימום נפרדים	
15	פונקציית הזזה	
15	הפעלה	
15	ביטול	
16	אפשרויות קביעת זמן	
16	הגדרת משך זמן הבישול	
16	טיימר כללי למטבח	
17	פונקציית שעון עצר	
17	פונקציית PowerBoost	
17	הפעלה	
17	ביטול	
18	פונקציית ShortBoost	
18	המלצות לשימוש	
18	הפעלה	
18	ביטול	
18	פונקציית שמירה על חום	
18	הפעלה	
18	ביטול	

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

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת הרכשי 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.

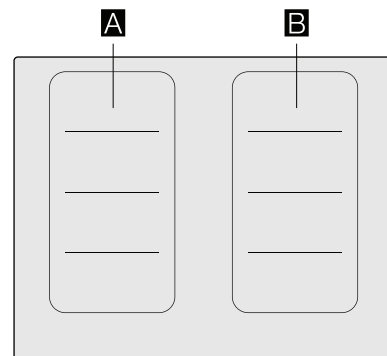
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של B/S/H.



הערה!

חוברת 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 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.



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

SIEMENS



כיריים
EX...LX...

siemens-home.com/welcome

הוראות שימוש he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר