

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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

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



9001162303  
96033145







### לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של **SIEMENS** 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
08-9777222	טל':	שרות CSB, יאיר 16, באר-שבע	דרום
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220\*

בישול		חימום מקדים		דרגת חום	כלי בישול	מנות מבחן
מכסה	דרגת חום	מכסה	משך הבישול (שניות:דקות)			
<b>בישול אורז*</b>						
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: 125 גרם אורז בעל גרגר ארוך, 300 גרם מים וקורט מלח.
<b>הכנת חביתיות**</b>						
לא	7	לא	כ-1:30	9	מחבת, קוטר 24 ס"מ	כמות: 55 מ"ל בלילה עבור כל חביתית.
<b>טיגון טוגנים בשמן עמוק</b>						
לא	9	לא	עד שטמפרטורת 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						

בישול		חימום מקדים		דרגת חום	כלי בישול	מנות מבחן
מכסה	דרגת חום	מכסה	משך הבישול (שניות:דקות)			
נזיד עדשים מקופסת שימורים לדוגמה, עדשים עם נקניקיות טמפרטורה התחלתית: 20°C						
כן	1.5	כן	כ-1:30 (יש לערבב כעבור כדקה)	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	כמות: 500 גרם
כן	1.5	כן	כ-2:30 (יש לערבב כעבור כדקה)	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	כמות: 1 ק"ג
<b>הכנת רוטב בשמל</b>						
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	1. המיסו את החמאה, ערבבו פנימה את הקמח והמלח וחממו את התערובת.
-	-	לא	כ-6:30	7		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.
<b>בישול פודינג אורז</b>						
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.
*המתכון בהתאם לתקן DIN 44550						
**המתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2						





**ניקוי**

**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"

**מידע, אזהרות והודעות על תקלות**

במקרה של בעיה, מידע, אזהרות או הודעות על תקלות יופיעו באופן אוטומטי בתצוגה. פעלו בהתאם להנחיות במסך המגע כדי לפתור את הבעיה.

**הערה:** קוד תקלה יוצג ביחד עם חלק מהאזהרות (לדוגמה, C3). אם קוד תקלה מוצג, ציינו אותו בעת הפנייה לשירות הלקוחות.

**איתור בעיות ופתרון**

לתקלות רבות יש הסבר פשוט. קראו בבקשה את המידע ואת העצות להלן לפני שאתם פונים למרכז שירות הלקוחות.

**עצות**

פעולה מתקנת	בעיה
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.	הכיריים אינן מופעלות.
ההספק הכולל של הכיריים הוגבל. שנו את ההספק הכולל תחת "צריכה מרבית" בהגדרות הבסיסיות. אם כלי בישול גדול מאוד נמצא בשימוש, עשויה להיות לכך השפעה על דרגת העוצמה המרבית עבור חצי זה של הכיריים. סדרו מחדש את כלי הבישול על-גבי הכיריים.	לא ניתן להגדיל את דרגת העוצמה של אזור הבישול.
ההספק הכולל של הכיריים הוגבל. שנו את ההספק הכולל תחת "צריכה מרבית" בהגדרות הבסיסיות.	פונקציית Powerboost הושבתה או שלא ניתן להפעיל אותה.
הסירו את החפץ ואשרו את ההודעה בתצוגה. תוכלו להפעיל שוב את הכיריים. אין להניח כלי בישול חם על לוח הבקרה.	נשמע צליל התראה כאשר קיים חפץ על מסך המגע.
ייתכן שכלי הבישול אינו מתאים לבישול באינדוקציה.	כלי הבישול אינו מזוהה.
כבו את המכשיר באמצעות הנתיך או המפסק הראשי שבתיבת הנתיכים. המתינו מספר שניות והפעילו אותו בחזרה.	הכיריים מגיבות בצורה לא שגרתית או שלא ניתן להפעיל אותן כהלכה.

## 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"

## רעש

**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 עוצמה גבוהה. הרעש נעלם או הופך לשקט יותר כאשר דרגת העוצמה 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 עשויה להשתנות בהתאם לכמות המזון המתבשל ולשיטת הבישול.

**רעשי פצפוף חזקים:**

עשויים להופיע כאשר שני אזורי בישול נמצאים בשימוש בדרגת העוצמה הגבוהה ביותר בו-זמנית. רעשי הפצפוף נעלמים או הופכים לשקטים יותר כאשר דרגת העוצמה מופחתת.

**רעש מאורר:**

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

## כלי בישול

**באיזה סוגים של כלי בישול ניתן להשתמש עם כירי האינדוקציה?**

תוכלו למצוא מידע על סוגי כלי הבישול שניתן להשתמש בהם עם כיריים אינדוקציה בסעיף ← "בישול באינדוקציה"

**מדוע אזור הבישול אינו מתחמם ודרגת העוצמה מהבהבת?**

אזור הבישול שעליו הונח כלי הבישול אינו מופעל. ודאו שהפעלתם את אזור הבישול הנכון.

כלי הבישול קטן מדי עבור אזור הבישול המופעל או שאינו מתאים לבישול באינדוקציה. ודאו שכלי הבישול מתאים לבישול באינדוקציה ושהוא ממוקם על אזור הבישול שמתאים בצורה הטובה ביותר לגודלו. תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיפים ← "בישול באינדוקציה", ← "אזור בישול גמיש" ו- ← "פונקציית הזזה"

**מדוע זמן ההתחממות של כלי הבישול כל כך ארוך או מדוע הוא אינו מתחמם מספיק למרות שהגדרתי דרגת עוצמה גבוהה?**

כלי הבישול קטן מדי עבור אזור הבישול המופעל או שאינו מתאים לבישול באינדוקציה. ודאו שכלי הבישול מתאים לבישול באינדוקציה ושהוא ממוקם על אזור הבישול שמתאים בצורה הטובה ביותר לגודלו. תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיפים ← "בישול באינדוקציה", ← "אזור בישול גמיש" ו- ← "פונקציית הזזה"

## בדיקת כלי הבישול

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

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

1. כאשר כלי הבישול עדיין קר, מלאו אותו בכ-200 מ"ל של מים והניחו אותו במרכז אזור הבישול עם הקוטר שמתאים בצורה הטובה ביותר לבסיס כלי הבישול.
  2. עברו אל ההגדרות הבסיסיות ובחרו את פריט התפריט "בדיקת כלי בישול". הפונקציה הופעלה כעת.
- לאחר 10 שניות, התוצאה עבור האיכות והמהירות של תהליך הבישול תופיע בתצוגת משטח החימום. געו באזור הבישול המתאים בתצוגה כדי להציג תוצאות מפורטות יותר של בדיקת כלי הבישול.

### הערות

- אזור הבישול הגמיש נחשב רק לאזור בישול יחיד; אל תניחו יותר מכלי בישול אחד עליו.
- אם קוטר אזור הבישול 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"

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.

## 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.

## 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 השיוירי כבה.

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

יש להשתמש רק בחומרי 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

## הגדרות בסיסיות

געו בסמל החץ בפינה השמאלית העליונה של תפריט משנה כדי לחזור לסקירה.

### יציאה מההגדרות הבסיסיות

געו בסמל החץ בפינה השמאלית העליונה של הסקירה כדי לצאת מההגדרות הבסיסיות.

### שמירה או ביטול של שינויים

כאשר אתם יוצאים מההגדרות הבסיסיות, תישאלו אם ברצונכם לשמור או לבטל את השינויים שביצעתם. אם תבחרו לשמור את השינויים שלכם, הם יוחלו. אם תבחרו לבטל את השינויים שביצעתם, שינויים אלה יתבטלו.

הגדרה	תיאור ואפשרויות
שפה	באפשרותכם לשנות את שפת המכשיר.
צלילי התראה	באפשרותכם לבחור את צלילי ההתראה שהמכשיר ישמיע. <ul style="list-style-type: none"> <li>כל צלילי ההתראה כבויים - המכשיר לא ישמיע צלילי התראה.</li> <li>כל צלילי ההתראה מופעלים* - המכשיר ישמיע את כל צלילי ההתראה.</li> <li>רק צלילי שגיאה מופעלים - המכשיר ישמיע צלילי התראה רק אם קיימת הודעת שגיאה.</li> </ul>
משך צליל התראה	באפשרותכם לשנות את משך צלילי ההתראה.
צלילי לחצנים	באפשרותכם לבחור אם המכשיר ישמיע צליל או לא בעת נגיעה בסמלים ושדות במסך המגע.
בהירות התצוגה	באפשרותכם לשנות את בהירות התצוגה.
flexInduction	באפשרותכם לבחור אם אזורי הבישול הגמיש של הכיריים יהיו מקושרים או נפרדים בעת ההפעלה.
הגדרות powerMove	ניתן לשנות את הגדרות פונקציית ההעברה המוגדרות מראש בהתאם לצורך.
נעילת בטיחות בפני ילדים	באפשרותכם לשנות את נעילת הבטיחות בפני ילדים כדי לנעול את הכיריים ולמנוע מילדים להשתמש בהן ללא פיקוח. <ul style="list-style-type: none"> <li>ידי* - יש להפעיל ולכבות את נעילת הבטיחות בפני ילדים תמיד באופן ידני.</li> <li>אוטומטי - נעילת הבטיחות בפני ילדים תופעל באופן אוטומטי בכל פעם שתכבו את הכיריים.</li> </ul>
לוגו המותג	באפשרותכם לבחור אם לוגו המותג יוצג בעת ההפעלה או לא.
ReStart	באפשרותכם להגדיר את משך הזמן שהמכשיר שומר את ההגדרות האחרונות שהיו בשימוש לאחר שהוא נכבה.
צריכה מרבית	באפשרותכם להגביל את ההספק הכולל של הכיריים ולהתאים אותו לחיבור החשמל המקומי. צרו קשר עם המשווק לקבלת מידע לגבי התאמה.
צריכת חשמל	באפשרותכם לבחור אם המכשיר מציג את צריכת החשמל שלו לאחר שנכבה או לא.
חיישן בישול	באפשרותכם להוסיף חיישן בישול חדש.
פונקציית בישול	באפשרותכם להזין את גובה מיקומכם מעל פני הים כדי לשפר את דיוק חיישן הבישול.
בדיקת כלי בישול	באפשרותכם לבדוק אם כלי הבישול מתאים לבישול באינדוקציה או לא.
מידע על המכשיר	באפשרותכם להציג מידע על המכשיר.
הגדרות יצרן	באפשרותכם לאפס את כל ההגדרות להגדרות היצרן.

\*הגדרת ברירת מחדל בעת המסירה

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

## מחון 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.

## ניתוק בטיחות אוטומטי

אם אזור ביטול מופעל למשך פרק זמן ממושך וההגדרות לא השתנו, מנגנון ניתוק הבטיחות האוטומטי מופעל.

פעולה זו מונעת את חימום אזור הביטול. תופיע הודעה בתצוגה.

נגיעה בסמל כלשהו תכבה את התצוגה. כעת ניתן לאפס את אזור הביטול.

הנקודה שבה מנגנון ניתוק הבטיחות האוטומטי הופך לפעיל תלויה בדרגת העוצמה שנמצאת בשימוש (לאחר שעה עד 10 שעות).

## נעילת בטיחות בפני ילדים


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

### הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

כל אזורי הביטול מוכרחים להיות כבויים.


#### הפעלה

1. פתחו את תפריט העגינה.

2. געו בסמל .

פעולה זו מפעילה את נעילת הבטיחות בפני ילדים. הכיריים נעולות כעת.

#### השבתה

געו בסמל  למשך כ-4 שניות.

פעולה זו משביתה את נעילת הבטיחות בפני ילדים. 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"

## הגנה בשעת ניגוב

ניגוב לוח הבקרה בזמן שהכיריים פועלות עשוי לשנות את ההגדרות. כדי להימנע מכך, ניתן להשתמש בפונקציה "נעילת לוח הבקרה עבור ניקוי" של הכיריים.


#### הפעלה

1. פתחו את תפריט העגינה.

2. געו בסמל .

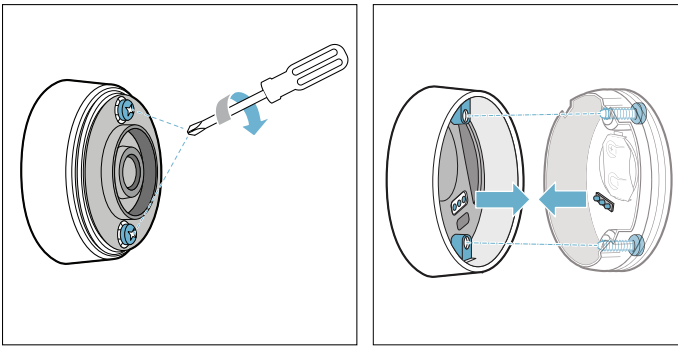
הגנה בשעת ניגוב פעילה כעת. לוח הבקרה יישאר נעול למשך 30 שניות. כעת ניתן לנגב את המשטח בלי שההגדרות ישתנו עקב כך.

#### השבתה

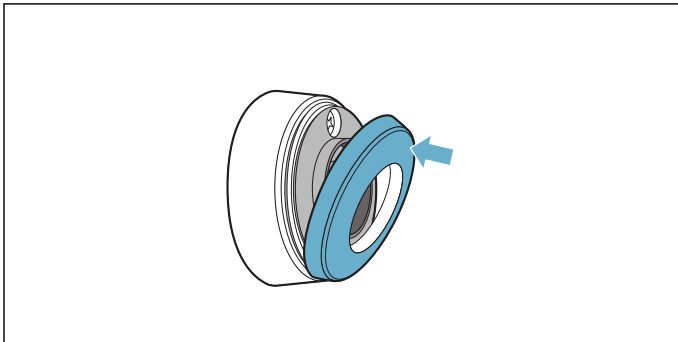
נעילת לוח הבקרה תתבטל באופן אוטומטי לאחר 30 שניות. כדי לסיים את פונקציית ההגנה בשעת ניגוב קודם לכן, געו בסמל  למשך כ-4 שניות.

#### הערות

- צליל התראה יישמע 30 שניות לאחר שפונקציית ההגנה בשעת ניגוב מופעלת. זה מציין שהפונקציה הסתיימה.
- נעילת הניקוי אינה נועלת את המתג הראשי. ניתן לכבות את הכיריים בכל עת.



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.

### הצהרת היצרן

BSH Hausgeräte GmbH מצהירה בזאת שהמכשיר אשר כולל את פונקציית חיישן הטמפרטורה האלחוטי תואם לדרישות הבסיסיות ולתנאים רלוונטיים אחרים של הנחיה 2014/53/EU.

ניתן למצוא הצהרת יצרן מפורטת של RED באינטרנט בכתובת [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.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.

- הסירו את חיישן הטמפרטורה מהסיר לאחר הבישול. אחסנו אותו במקום נקי ובטוח, הרחק ממקורות חום.
- ניתן להשתמש בעד שלושה חיישני טמפרטורה בו-זמנית.

### ניקוי

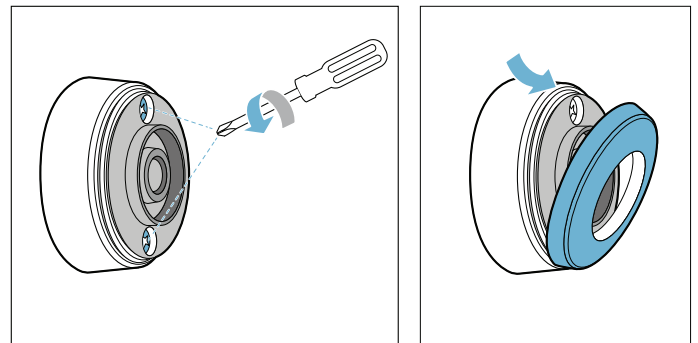
אין לנקות את חיישן הטמפרטורה האלחוטי במדיח הכלים. תוכלו למצוא מידע על ניקוי חיישן הטמפרטורה בסעיף "ניקוי".

### החלפת הסוללה

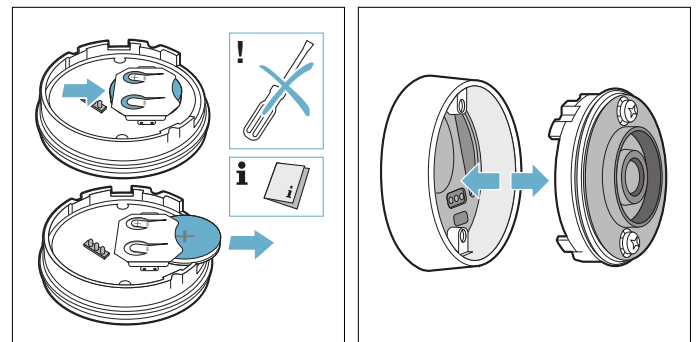
אם אתם לוחצים על סמל חיישן הטמפרטורה האלחוטי ונורית ה-LED אינה מאירה, הסוללה ריקה.

החלפת הסוללה:

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

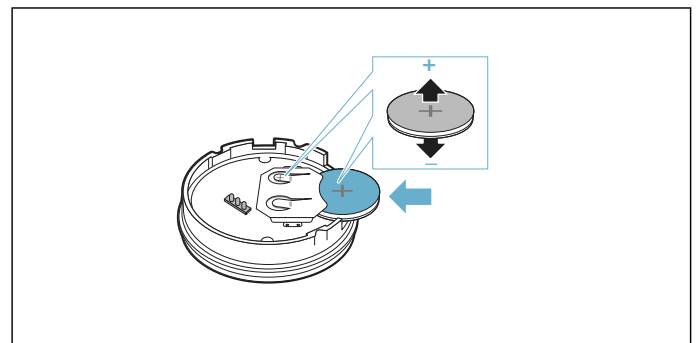


2. הסירו את החלק העליון של עטיפת המגן. הוציאו את הסוללות הישנות. הכניסו את הסוללות החדשות. ודאו שהקוטביות נכונה.



### 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.

שונות	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
<b>פונקציית שליקה</b> חימום חלב****	פונקציות בישול	2/90°C	10-3
<p>* הפכו מספר פעמים.                      ** ערבבו באופן קבוע.                      *** הוסיפו את המים לאחר שנשמע האות. הוסיפו את המזון לאחר שהמים רתחו.                      **** הוסיפו את המזון למחבת הצלייה לאחר שנשמע האות.                      ***** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.</p>			

## מנות

פונקציה זו יכולה לשמש לבישול מגוון רחב של מזונות. המכשיר יבחר את ההגדרה המיטבית עבורכם.

### בחירת התוכנית והגדרתה

1. בחרו את אזור הבישול הדרוש.
  2. בחרו את סוג החימום "Dish assistant" (מסייע מנה) בלוח הבקרה עבור אזור הבישול.
  3. בחרו את קבוצת התוכניות הרצויה.
  4. בחרו את המזון הרצוי.
- תקבלו הדרכה לכל אורך הליך ההגדרה עבור המזון שבחרתם, וינתן לכם מידע לגבי אופן הבישול שלו.

### ביטול תוכנית

לביטול תוכנית, בחרו את דרגת העוצמה 0 או שנו את סוג החימום.

## 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

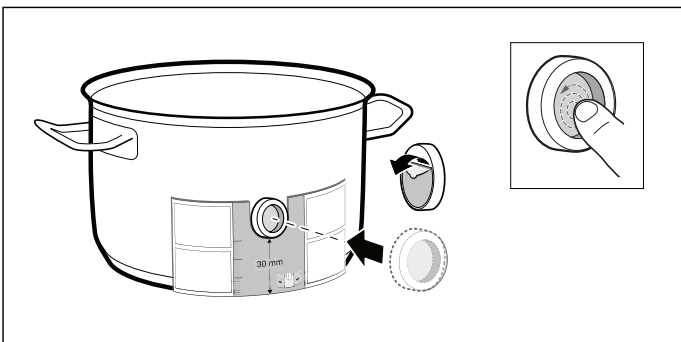
מדבקת הסיליקון מחברת את חיישן הטמפרטורה לכלי הבישול.

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

בצעו את הפעולות הבאות:

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

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.

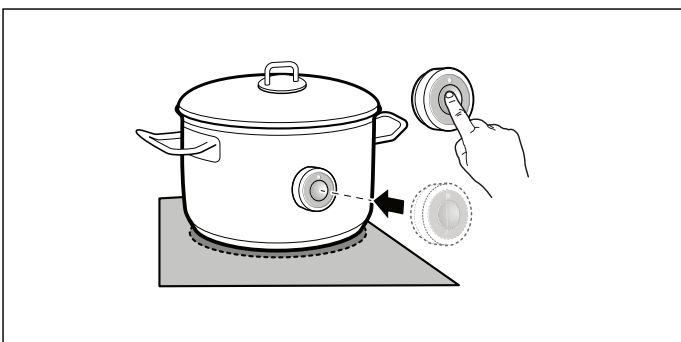
הדבק זקוק לשעה כדי להתקשות במלואו. אין להשתמש בכלי הבישול או לנקות אותו במהלך פרק זמן זה.

### הערות

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

### 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.

מוצרים קפואים	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
<b>פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן</b>			
שניצל*	חיישן צלייה	4	20-15
קורדון בלו*	חיישן צלייה	4	30-10
חזה עוף*	חיישן צלייה	4	30-10
נגיסי עוף*	חיישן צלייה	4	15-10
גירוס**	חיישן צלייה	3	15-10
קבב**	חיישן צלייה	3	15-10
פילה דג, ללא ציפוי של פירורי לחם*	חיישן צלייה	3	20-10
פילה דג, מצופה פירורי לחם*	חיישן צלייה	3	20-10
אצבעות דגים*	חיישן צלייה	4	12-8
טיגון טוגנים**	חיישן צלייה	5	6-4
טיגון מנות מוקפצות**	חיישן צלייה	3	10-6
אגרול*	חיישן צלייה	4	30-10
קממבר*	חיישן צלייה	3	15-10
<b>פונקציית חימום/שמירה על חום</b>			
ירקות ברוטב מוקרם**	פונקציות בישול	1/70°C	20-15
<b>פונקציית בישול</b>			
שעועית ירוקה***	פונקציות בישול	3/100°C	30-15
<b>פונקציה לטיגון עם כמות שמן גדולה</b>			
טיגון טוגנים בשמן עמוק****	פונקציות בישול	5/170°C	8-4
* הפכו מספר פעמים.			
** ערבבו באופן קבוע.			
*** הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות.			
**** יש לחמם את השמן עם המכסה. טגנו במנות ללא המכסה.			

שונות	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
<b>פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן</b>			
טיגון קממבר*	חיישן צלייה	3	10-7
קרוטונים**	חיישן צלייה	3	10-6
ארוחות מוכנות יבשות***	חיישן צלייה	1	10-5
קליית שקדים****	חיישן צלייה	4	15-3
קליית אגוזים****	חיישן צלייה	4	15-3
קליית צנוברים****	חיישן צלייה	4	15-3
<b>פונקציית חימום/שמירה על חום</b>			
חימום מרק גולאש****	פונקציות בישול	1/70°C	20-10
חימום יין חם****	פונקציות בישול	1/70°C	-
* הפכו מספר פעמים.			
** ערבבו באופן קבוע.			
*** הוסיפו את המים לאחר שנשמע האות. הוסיפו את המזון לאחר שהמים רתחו.			
**** הוסיפו את המזון למחבת הצלייה לאחר שנשמע האות.			
***** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.			



מסך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	מקרים
15-10	2/90°C	פונקציות בישול	פונקציית "שליקה" מקרים מוקדמים*
90-60	3/100°C	פונקציות בישול	פונקציית "בישול" מרק בשר
10-5	3/100°C	פונקציות בישול	מרקי אינסטנט*
30-20	4/120°C	פונקציות בישול	פונקציית "בישול בסיר לחץ" מרק בשר בסיר לחץ**
* ערבבו באופן קבוע. ** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.			

מסך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	רטבים
35-25	1	חיישן צלייה	פונקציית "טיגון עם כמות קטנה של שמן" רוטב עגבניות עם ירקות*
20-10	1	חיישן צלייה	רוטב בשמל*
20-10	1	חיישן צלייה	רוטב גבינה*
35-25	1	חיישן צלייה	צמצום רטבים*
25-15	1	חיישן צלייה	רטבים מתוקים*
* ערבבו באופן קבוע.			

מסך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	קינחים
50-40	2/90°C	פונקציות בישול	פונקציית שליקה 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*
10-5	5/170°C	פונקציות בישול	פונקציה לטיגון עם כמות שמן גדולה טיגון עמוק של סופגניות במילוי ריבה***
10-5	5/170°C	פונקציות בישול	טיגון עמוק של סופגניות עם חור***
10-5	5/170°C	פונקציות בישול	טיגון עמוק של סופגניות מזוגגות***
* ערבבו באופן קבוע. ** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה. *** חממו את השמן עם המכסה. טגנו במנות ללא המכסה.			

משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	תפוחי אדמה
			<b>פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן</b> תפוחי אדמה מטוגנים (עשויים מתפוחי אדמה לא מקולפים, מבושלים)*
12-6	5	חיישן צלייה	
25-15	4	חיישן צלייה	תפוחי אדמה מטוגנים (עשויים מתפוחי אדמה חיים)*
3.5-2.5	5	חיישן צלייה	כיסונים עם תפוחי אדמה**
55-50	1	חיישן צלייה	רושטי שוויצרי***
20-15	3	חיישן צלייה	תפוחי אדמה מזוגגים*
			<b>פונקציית שליקה</b> כיסוני תפוח אדמה****
40-30	2/90°C	פונקציות בישול	
			<b>פונקציית בישול</b> בישול תפוחי אדמה****
45-30	3/100°C	פונקציות בישול	
			<b>פונקציה לבישול בסיר לחץ</b> תפוחי אדמה בסיר לחץ****
20-10	4/120°C	פונקציות בישול	
<p>* ערבבו באופן קבוע.                  ** משך זמן בישול כולל למנה. יש לטגן מנות בזו אחר זו.                  ** הוסיפו את החמאה ואת המזון למחבת הצלייה לאחר שנשמע האות.                  **** חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות.                  **** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.</p>			

משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	פסטה ודגנים
			<b>פונקציית "שליקה"</b> אורז*
35-25	2/90°C	פונקציות בישול	
8-3	2/90°C	פונקציות בישול	פולנטה**
10-5	2/90°C	פונקציות בישול	פודינג סולת**
			<b>פונקציית "בישול"</b> פסטה**
10-7	3/100°C	פונקציות בישול	
15-6	3/100°C	פונקציות בישול	פסטה עם מילוי**
			<b>פונקציית "בישול בסיר לחץ"</b> אורז בסיר לחץ***
8-6	4/120°C	פונקציות בישול	
<p>* חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר החימום.                  ** ערבבו באופן קבוע.                  *** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.</p>			




משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	ירקות וקטניות
<b>פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן</b>			
10-2	2	חיישן צלייה	שום*
10-2	2	חיישן צלייה	בצלים*
12-4	3	חיישן צלייה	קישואים**
12-4	3	חיישן צלייה	חצילים**
15-4	3	חיישן צלייה	פלפל*
15-10	4	חיישן צלייה	פטריות*
15-4	3	חיישן צלייה	טיגון אספרגוס ירוק**
20-10	1	חיישן צלייה	טיגון קל של ירקות בשמן*
10-6	3	חיישן צלייה	זיגוג ירקות*
<b>פונקציית בישול</b>			
20-10	3/100°C	פונקציות בישול	בישול ברוקולי***
20-10	3/100°C	פונקציות בישול	בישול כרובית***
40-30	3/100°C	פונקציות בישול	בישול כרוב***
30-15	3/100°C	פונקציות בישול	בישול שעועית ירוקה***
90-60	3/100°C	פונקציות בישול	גרגרי חומוס****
20-15	3/100°C	פונקציות בישול	אפונה***
60-45	3/100°C	פונקציות בישול	עדשים****
<b>פונקציה לבישול בסיר לחץ</b>			
6-3	4/120°C	פונקציות בישול	ירקות בסיר לחץ****
35-25	4/120°C	פונקציות בישול	חומוס בסיר לחץ****
35-25	4/120°C	פונקציות בישול	שעועית בסיר לחץ****
20-10	4/120°C	פונקציות בישול	עדשים בסיר לחץ****
<b>פונקציה לטיגון עם כמות שמן גדולה</b>			
8-4	5/170°C	פונקציות בישול	טיגון עמוק של ירקות בציפוי פירורי לחם****
8-4	5/170°C	פונקציות בישול	טיגון עמוק של ירקות בבליילת בירה****
8-4	5/170°C	פונקציות בישול	טיגון עמוק של פטריות בציפוי פירורי לחם****
8-4	5/170°C	פונקציות בישול	טיגון עמוק של פטריות בבליילת בירה****
* ערבבו באופן קבוע.			
** הפכו מספר פעמים.			
*** חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות.			
**** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.			
***** חממו את השמן עם המכסה. טגנו במנות ללא המכסה.			

משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	דגים
			<b>פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן</b>
20-10	4	חיישן צלייה	פילה דג, ללא ציפוי של פירורי לחם*
20-10	3	חיישן צלייה	פילה דג, מצופה פירורי לחם*
			<b>פונקציית שליקה</b> **תבשיל דג
20-15	2/90°C	פונקציות בישול	
			<b>פונקציה לטיגון עם כמות שמן גדולה</b>
15-10	5/170°C	פונקציות בישול	דג, בבלילת בירה***
15-10	5/170°C	פונקציות בישול	דג, מצופה פירורי לחם***
* הפכו מספר פעמים.			
** חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות.			
*** חממו את השמן עם המכסה. טגנו במנות ללא המכסה.			

משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	מנות ביצים
			<b>פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן</b>
6-2	2	חיישן צלייה	ביצים מטוגנות בחמאה*
6-2	4	חיישן צלייה	ביצים מטוגנות בשמן**
9-4	2	חיישן צלייה	ביצה מקושקשת***
6-3	2	חיישן צלייה	חביתה****
2.5 -1.5	5	חיישן צלייה	חביתיות****
8-4	3	חיישן צלייה	פרנץ' טוסט****
15-10	3	חיישן צלייה	פנקייק צימוקים****
			<b>פונקציית בישול</b> ביצים שלוקות****
10-5	3/100°C	פונקציות בישול	
* הוסיפו את החמאה ואת המזון למחבת הצלייה לאחר שנשמע האות.			
** הוסיפו את השמן ואת המזון למחבת הצלייה לאחר שנשמע האות.			
*** ערבבו באופן קבוע.			
**** יש לחמם את השמן עם המכסה. טגנו במנות ללא המכסה (הטבלה מציגה את משך זמן הבישול הכולל עבור כל מנה).			
***** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.			

משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	בשר
<b>פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן</b>			
10-6	4	חיישן צלייה	שניצל*
10-6	4	חיישן צלייה	שניצל, עם פירורי לחם*
10-6	4	חיישן צלייה	פילה**
15-10	3	חיישן צלייה	רצועות*
15-10	4	חיישן צלייה	קורדון בלו*
15-10	4	חיישן צלייה	שניצל וינאו*
8-6	5	חיישן צלייה	אומצה, רייר**
12-8	5	חיישן צלייה	אומצה, מדיום**
12-8	4	חיישן צלייה	אומצה, וול דאן*
20-10	3	חיישן צלייה	חזה עוף*
9-6	2	חיישן צלייה	קציץ בשר
12-7	4	חיישן צלייה	רצועות בשר מוקפץ***
12-7	4	חיישן צלייה	גירוס***
10-6	4	חיישן צלייה	בשר טחון***
15-6	3	חיישן צלייה	המבורגר*
15-6	3	חיישן צלייה	כדורי בשר*
20-10	3	חיישן צלייה	כדורי בשר ממולאים*
20-8	3	חיישן צלייה	נקניקיות שעברו בישול מוקדם*
20-8	3	חיישן צלייה	נקניקיות נאות*
<b>פונקציית שליקה</b>			
20-10	2/90°C	פונקציות בישול	נקניקיות מעושנות****
<b>פונקציית בישול</b>			
30-20	3/100°C	פונקציות בישול	כדורי בשר****
90-60	3/100°C	פונקציות בישול	תבשיל עוף****
90-60	3/100°C	פונקציות בישול	בקר מבושל בסגנון וינאי****
<b>פונקציה לבישול בסיר לחץ</b>			
25-15	4/120°C	פונקציות בישול	עוף****
25-15	4/120°C	פונקציות בישול	בקר****
<b>פונקציה לטיגון עם כמות שמן גדולה</b>			
15-10	5/170°C	פונקציות בישול	נתחי עוף*****
15-10	5/170°C	פונקציות בישול	כדורי בשר*****
* הפכו מספר פעמים.			
** הוסיפו את השמן ואת המזון למחבת הצלייה לאחר שנשמע האות.			
*** ערבבו באופן קבוע.			
**** חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות.			
***** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.			
***** חממו את השמן עם המכסה. טגנו במנות ללא המכסה.			

## 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. בחרו את אזור הבישול שעליו הנחתם את כלי הבישול עם חיישן הטמפרטורה. בתפריט מצב הבישול של אזור הבישול, בחרו את מצב הבישול של פונקציות הבישול.
  4. געו בסמל  עבור חיישן הטמפרטורה האלחוטי
  5. בחרו את הגדרת הטמפרטורה המתאימה מהטבלה. הפונקציה הופעלה כעת.
  - סמל הטמפרטורה  יבהב עד שהמים או השמן יגיעו לטמפרטורה הנכונה להוספת המזון. לאחר שהטמפרטורה הושגה, יישמע צליל התראה. סמל הטמפרטורה  יפסיק להבהב ויישאר דלוק באופן רציף.
  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 אזור בישול והגדירו את דרגת העוצמה ל-0 בלוח הבקרה. אזור הבישול ייכבה מעצמו ומחונן החום השירי יוצג.

## מנות מומלצות

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

- השתמשו תמיד בחיישן הצלייה בעת טיגון עם כמות שמן קטנה.
- מקמו תמיד את כלי הבישול כך שחיישן הטמפרטורה לא יפנה לכלי בישול אחר.
- אין להסיר את חיישן הטמפרטורה מכלי הבישול בזמן תהליך הבישול. לאחר סיום תהליך הבישול, ניתן לבחור את הפונקציות עבור אזור בישול אחר.
- הסירו את חיישן הטמפרטורה לאחר שסיימתם לבשל. זהירות: חיישן הטמפרטורה עשוי להתחמם מאוד.

- פונקציות הבישול מיידעות אתכם כאשר המים או השמן הגיעו לטמפרטורה המיטבית להוספת המזון (עיינו בטבלה עבור מקרים חריגים שבהם יש להוסיף מזון מיד בהתחלה).

### הערות

- כמות המזון בכלי הבישול מוכרחה להיות מספיקה כדי לכסות את מדבקת הסיליקון של חיישן הטמפרטורה.

### 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

- בחרו את ההגדרה הבסיסית של פונקציית הבישול; עיינו בסעיף הנקרא ← "הגדרות בסיסיות".
- ההגדרה הבסיסית מוגדרת ל-200-400 מ' כברירת מחדל. אם ביתכם נמצא בגובה שבין 200 ל-400 מ' מעל פני הים, אינכם צריכים להגדיר את נקודת הרתיחה; מחוץ לטווח זה, יהיה עליכם לבחור את ההגדרה שמתאימה לגובה ביתכם מעל פני הים.

**הערה:** הגדרת הטמפרטורה 3/100°C מאפשרת בישול יעיל גם אם המים אינם רותחים בצורה חזקה מאוד במהלך תהליך החימום. עם זאת, אם אינכם מרוצים מתוצאת הרתיחה, תוכלו לשנות את הגדרת נקודת הרתיחה.

### חיבור חיישן הטמפרטורה האלחוטי ללוח הבקרה

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

1. פתחו את תפריט העגינה.
2. פתחו את ההגדרות הבסיסיות ובחרו "חיישן בישול" מהתפריט.
3. בחרו את האפשרות "Add new cooking sensor" (הוספת חיישן בישול חדש). לחצו על הסמל  בחיישן הטמפרטורה האלחוטי במהלך 30 השניות הבאות. לאחר מספר שניות, מצב החיבור בין חיישן הטמפרטורה ולוח הבקרה יופיע בתצוגה.

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.

### 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.
- הרתיחה: 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.

### 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:

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

## פונקציות ודרגות חום

### חיישן צלייה

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

### יתרונות

- אזור הבישול ממשיך להתחמם רק כל עוד הוא צריך.
- דבר זה חוסך באנרגיה ומונע חימום יתר של שמן ושומן.
- יישמע צליל התראה כאשר מחבת הצלייה הריקה תגיע לטמפרטורה המיטבית להוספת שמן ומזון.

### הערות

- אין להניח את המכסה על מחבת הצלייה 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 אזור הבישול 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. עבור טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר, השתמשו בדרגת החום 5.

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 הנקרא ← "בישול באינדוקציה"

טבלת פונקציות הסיוע לבישול מפרטת 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 צלייה: 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.

## 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.

### כיבוי של חיישן הצלייה

בחרו אזור בישול והגדירו את דרגת העוצמה ל-0 בלוח הבקרה. אזור הבישול ייכבה מעצמו ומחון החום השירי יוצג.

### 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 אזורי הבישול.

### יתרונות

- אזור הבישול ממשיך להתחמם רק כל עוד זה הכרחי לשמירה על הטמפרטורה. דבר זה חוסך באנרגיה ומונע חימום יתר של השמן או השומן.
- הטמפרטורה מנטרת באופן רציף. זה מונע גלישה של המזון מחוץ לכלי הבישול. בנוסף, אין צורך לשנות את הגדרת הטמפרטורה.

### תהליך ההגדרה

בחרו את הגדרת הטמפרטורה המתאימה מהטבלה. הניחו את מחבת הצלייה הריקה על אזור הבישול.

1. בחרו את אזור הבישול. בחרו את מצב הבישול של חיישן הצלייה מתפריט מצב הבישול.
2. בחרו את הגדרת הטמפרטורה הדרושה. פעולה זו מפעילה את הפונקציה. סמל הטמפרטורה יִיְהַבֵּה עד להשגת טמפרטורת הצלייה. לאחר השגת טמפרטורת הצלייה, יישמע צליל התראה. סמל הטמפרטורה יִפְסִיק להבהב ויישאר דלוק באופן רציף.
3. לאחר שטמפרטורת הטיגון הושגה, הוסיפו את השומן ואת המזון למחבת.

**הערה:** הפכו את המזון כך שלא יישרף.



## פונקציות סיוע לבישול

פונקציות הסיוע לבישול מבטיחות בישול קל ותוצאות בישול יוצאות מן הכלל. דרגות הטמפרטורה המומלצות מתאימות לכל סוג בישול.

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

החיישנים מודדים את הטמפרטורה של כלי הבישול לכל אורך תהליך הבישול. דבר זה מאפשר ויסות של פלט המכשיר כדי לשמור על הטמפרטורה הנכונה.

לאחר שהמכשיר הגיע לטמפרטורה שנבחרה, ניתן להוסיף את המזון. הטמפרטורה נשמרת קבועה באופן אוטומטי ללא צורך לשנות את הגדרת הטמפרטורה.

### סוגי פונקציות סיוע לבישול

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









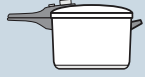



אזורי הבישול שכוללים חיישן צלייה מסומנים עם סמל חיישן הצלייה.

פונקציות הבישול זמינות לכל אזורי הבישול אם חיישן טמפרטורה אלחוטי מחובר.

בפרק זה תוכלו למצוא מידע לגבי:

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

הטבלה מציגה את הגדרות הפונקציות השונות הזמינות עבור המסייעים לבישול:

פונקציות סיוע לבישול	הגדרות טמפרטורה	כלי בישול	זמין עבור	הפעלה
<b>חיישן צלייה</b>				
צלייה/טיגון עם מעט שמן	5, 4, 3, 2, 1		כל אזורי הבישול	
<b>פונקציות בישול</b>				
חימום/שמירה על חום	1/70°C		כל אזורי הבישול	
שליקה	2/90°C		כל אזורי הבישול	
הרתחה	3/100°C		כל אזורי הבישול	
בישול בסיר לחץ	4/120°C		כל אזורי הבישול	
טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר*	5/170°C		כל אזורי הבישול	

\*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.

### כלי בישול מתאימים

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

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

קיימות מחבתות צלייה המתאימות במיוחד לחיישן הצלייה. 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.
- HZ390250 מחבת צלייה בקוטר 28 ס"מ.

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

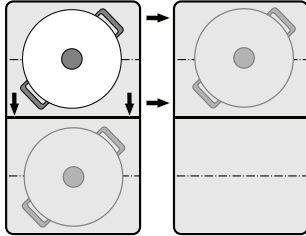
### הערות

- חיישן הצלייה הוגדר במיוחד עבור סוג וגודל אלה של מחבת הצלייה.
- מחבתות צלייה אחרות עשויות להתחמם יתר על המידה ולהגיע לטמפרטורה מעל להגדרת הטמפרטורה שנבחרה או מתחתיה. נסו להשתמש בהתחלה בדרגת החום הנמוכה ביותר ושנו אותה במידת הצורך.

## הגדרות העברה

באפשרותכם להשתמש בפונקציה זו כדי להעביר את מצב הבישול, דרגת העוצמה ומשך זמן הבישול המתוכנת מאזור בישול אחד לאחר.

להעברת ההגדרות, העבירו את כלי הבישול מאזור הבישול המופעל אל אזור בישול אחר.



**הערה:** תוכלו למצוא מידע נוסף על הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף ← "אזור בישול גמיש"

## הפעלה

1. העבירו את כלי הבישול מאזור הבישול הפעיל אל אזור אחר.  
כלי הבישול מזוהה. לאחר השהיה קצרה, התצוגה תאפשר לכם להשתמש בהגדרות המוצגות עבור אזור הבישול החדש.
2. אשרו שימוש בהגדרות.  
ההגדרות מועברות אל אזור הבישול החדש. אזור הבישול ההתחלתי מושבת.

## הערות

- העבירו את כלי הבישול אל אזור בישול שאינו מופעל, שעדיין לא הגדרתם מראש או שלא הונח עליו קודם כלי בישול אחר.
- ההגדרות עבור פונקציית ההעברה וחיישן הצלייה לא ניתנות להעברה אל אזור בישול אחר על-ידי ביצוע פעולה זו.
- אם יותר מכלי בישול אחד מועבר, הפונקציה תהיה מוכנה רק עבור כלי הבישול האחרון שהועבר.
- הניחו את כלי הבישול בחזרה על אזור הבישול הקודם בזמן עיבוד הבקשה להעברת ההגדרות, כך שתוכלו להמשיך לבשל עם ההגדרות הקודמות. לא דרוש לשם כך אישור.

## פונקציית שמירה על חום

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

## הפעלה

1. בחרו את אזור הבישול הדרוש.
2. בחרו את דרגת העוצמה במחווין. פעולה זו מפעילה את הפונקציה. הסמל יופיע באזור הבישול.

## השבתה

1. בחרו את אזור הבישול.
2. הגדירו את דרגת העוצמה ל-0 בלוח הבקרה. אזור הבישול ייכבה מעצמו. הסמל ייכבה ומחווין החום השירוי יוצג. הפונקציה מושבתת כעת.

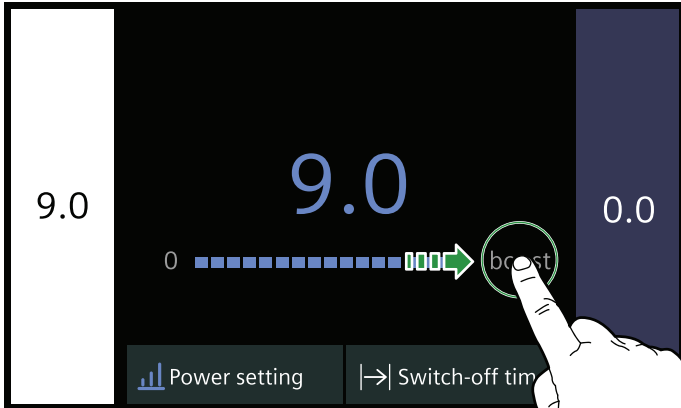
## השבתה

בחרו אזור בישול והגדירו דרגת עוצמה אחרת בלוח הבקרה. הפונקציה מושבתת.

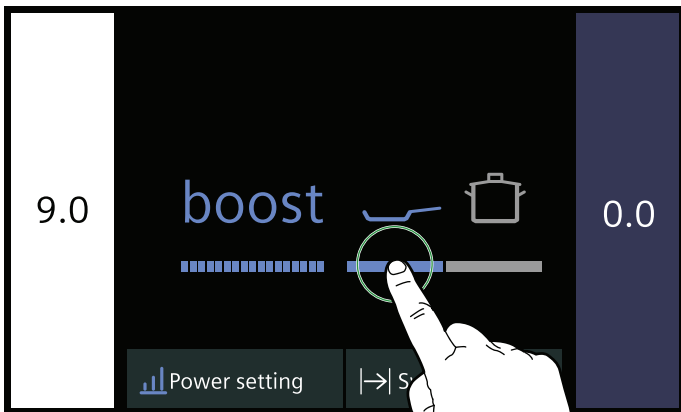
**הערה:** בנסיבות מסוימות, הפונקציה עשויה להיכבות באופן אוטומטי כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים בתוך הכיריים.

## הפעלה

1. בחרו אזור בישול.
2. החליקו ימינה בסרגל עד שהאצבע שלכם תיגע באפשרות Boost (פעולה מאומצת). החזיקו את האצבע שם.



3. געו בסמל . הרימו את האצבע.



הפונקציה הופעלה כעת.

## השבתה

בחרו אזור בישול והגדירו דרגת עוצמה אחרת בלוח הבקרה. הפונקציה מושבתת.

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

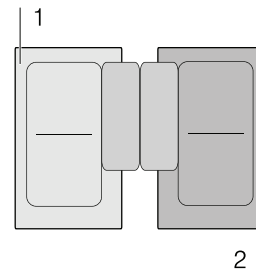
## פונקציית ShortBoost

פונקציה זו מאפשרת חימום של כלי בישול במהירות רבה יותר מאשר עם דרגת העוצמה 9. זה מאפשר חימום של האוכל במהירות במחבת עם כמות קטנה של שמן או שומן.

לאחר 30 שניות, הפונקציה נכבית מעצמה.

לאחר השבתת הפונקציה, בחרו את דרגת הבישול המתמשך המתאימה למזון שלכם.

ניתן תמיד להפעיל פונקציה זו עבור אזור בישול, בתנאי שאזור הבישול האחר באותה קבוצה אינו בשימוש (ראו איור).



**הערה:** ניתן גם להפעיל את הפונקציה בעת שימוש באזור בישול גמיש, בתנאי שהאזור כולו משמש כאזור בישול יחיד.

## המלצות לשימוש

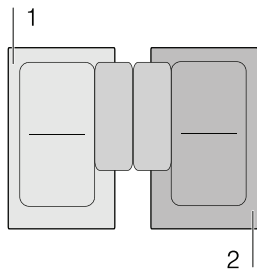
- יש להשתמש תמיד בכלי בישול שלא חומם מראש.
- יש להשתמש בסירים ומחבתות בעלי בסיס שטוח.
- אין להשתמש בכלי בישול בעל בסיס דק.
- אין להשאיר כלי בישול ריק, שמן או חמאה להתחמם ללא השגחה.
- אין להניח מכסה על כלי הבישול.
- יש להניח את כלי הבישול במרכז משטח החימום. יש לוודא שקוטר בסיס כלי הבישול מתאים לגודל משטח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

## פונקציית PowerBoost

פונקציה זו מאפשרת חימום של כמויות מים גדולות במהירות רבה יותר מאשר עם דרגת העוצמה 9.

לאחר 10 דקות, הפונקציה נכבית מעצמה.

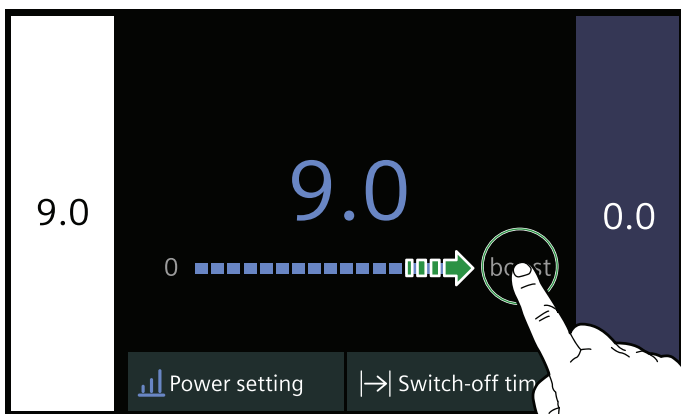
ניתן תמיד להפעיל פונקציה זו עבור אזור בישול, בתנאי שאזור הבישול האחר באותה קבוצה אינו בשימוש (ראו איור).



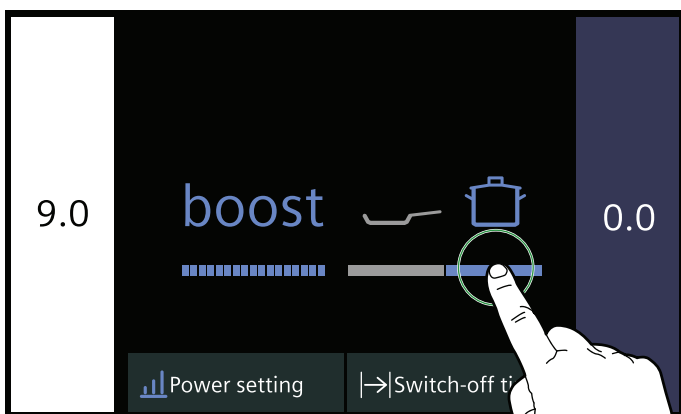
**הערה:** ניתן גם להפעיל את הפונקציה בעת שימוש באזור בישול גמיש, בתנאי שהאזור כולו משמש כאזור בישול יחיד.

### הפעלה

1. בחרו אזור בישול.
2. החליקו ימינה בסרגל עד שהאצבע שלכם תיגע באפשרות Boost (פעולה מאומצת). החזיקו את האצבע שם.





3. געו בסמל . הרימו את האצבע.



הפונקציה הופעלה כעת.


### תהליך ההגדרה



1. געו בסמל .
2. געו בזמן שברצונכם לשנות. הגדירו את זמן הבישול הדרוש בדקות ושעות.
3. געו בסמל . הזמן מתחיל לחלוף.

**הערה:** באפשרותכם לצאת ממסך זה על-ידי נגיעה בחץ בפינה השמאלית העליונה של מסך המגע.

### שינוי, השהייה או מחיקה של השעה

עברו לטיימר הכללי של המטבח על-ידי נגיעה בשעה הנוכחית באזור הראשי.

לשינוי השעה, הגדירו שעה חדשה. לאחר מכן געו בסמל . הטיימר הכללי למטבח יתחיל עם השעה החדשה.

להשהיית הזמן, געו בסמל . הטיימר הכללי למטבח מושהה למחיקת הזמן, געו בסמל . הטיימר הכללי למטבח מושבת.

### לאחר שהזמן חלף


צליל יישמע בסיום הזמן.

התצוגה תיכבה לאחר שתיגעו בטיימר של המטבח.

### פונקציית שעון עצר

פונקציית שעון העצר מציגה את הזמן שחלף מאז ההפעלה. היא פועלת באופן עצמאי מאזורי הבישול וההגדרות האחרות. פונקציה זו אינה מכבה אזור בישול באופן אוטומטי.

### הפעלה

געו בסמל  באזור הראשי.

הזמן יתחיל לחלוף.

### השהייה והשבתה

עברו לפונקציית שעון העצר על-ידי נגיעה בשעה הנוכחית באזור הראשי.

להשהיית הזמן, געו בסמל . כדי לחדש את פונקציית שעון העצר.

להשבתת הפונקציה ולאיפוס השעה, געו בסמל .

**הערה:** באפשרותכם לצאת ממסך זה על-ידי נגיעה בחץ בפינה השמאלית העליונה של מסך המגע.

## אפשרויות קביעת זמן


לכיריים שלכם יש שלוש אפשרויות קביעת זמן:

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

### הגדרת משך זמן הבישול

אזור הבישול נכבה באופן אוטומטי כאשר הזמן שהוגדר חלף.

#### תהליך ההגדרה

1. בחרו את אזור הבישול ואת דרגת העוצמה הדרושה.
  2. בחרו את פונקציית הטיימר לכיבוי בלוח הבקרה עבור אזור הבישול הדרוש.
  3. געו ב"זמן לשינוי". הגדירו את זמן הבישול הדרוש בדקות ושעות.
  4. געו בסמל .
- ספירת זמן הבישול מתחילה.

#### הערות


- באפשרותכם לצאת מהמסך על-ידי נגיעה חוזרת בשדה עבור זמן הבישול שנבחר. בדוגמה זו, הפונקציה תופעל באופן אוטומטי אם מונח כלי בישול על אזור הבישול שנבחר.
- אם אזור הבישול הגמיש נבחר כאזור הבישול היחיד, הזמן המוגדר עבור אזור הבישול כולו יהיה זהה.

#### חיישן צלייה ופונקציות בישול

אם זמן בישול תוכנת עבור אזור בישול וחיישן הצלייה או פונקציית בישול הפועלו, לא תתחיל ספירה לאחור של זמן הבישול המוגדר לפני שהכיריים יגיעו לדרגת הטמפרטורה שנבחרה.

#### שינוי, השתייה או מחיקה של השעה

עברו לזמן הבישול על-ידי בחירת פונקציית הטיימר לכיבוי בלוח הבקרה של אזור הבישול, או נגיעה באזור הבישול הנוכחי באזור הראשי באזור הבישול הרלוונטי.

לשינוי אזור הבישול, בחרו משך זמן בישול חדש וגעו בסמל .

למחיקת זמן הבישול, געו בסמל .

#### לאחר שהזמן חלף

אזור הבישול ייכבה מעצמו. צליל התראה יישמע ודרגת העוצמה תוגדר ל-0.

#### טיימר כללי למטבח

הטיימר הכללי למטבח פועל באופן עצמאי מאזורי הבישול וההגדרות האחרות. צליל התראה יישמע בסיום הזמן. פונקציה זו אינה מכבה אזור בישול באופן אוטומטי.

## אזור FlexPlus

לכיריים יש שני אזורי בישול FlexPlus הממוקמים בין שני אזורי הבישול הגמישים, ואשר מופעלים ביחד עם אזור הבישול מימינם או משמאלם. המשמעות היא שניתן להשתמש בכלי בישול גדולים יותר וניתן להשיג תוצאות בישול טובות יותר.

כל אחד משני אזורי הבישול FlexPlus מופעל באופן אוטומטי ביחד עם אזור הבישול הגמיש מימינו או משמאלו. לא ניתן להפעיל אותם באופן לא תלוי באזור הבישול הגמיש המשויך אליהם.

### הערות בנוגע לכלי בישול

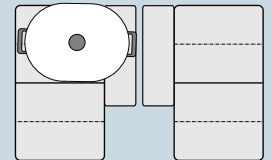
יש להניח את כלי הבישול במרכז לקבלת זיהוי כלי בישול והפצת חום טובים.

כלי הבישול צריך לכסות את אזור הבישול הצדדי ואת אזור הבישול המורחב.

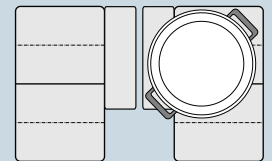
בהתאם לגודל כלי הבישול, ניתן להפעיל את אזור הבישול הגמיש כשני אזורי בישול עצמאיים או כאזור בישול יחיד:

#### הנחת כלי הבישול

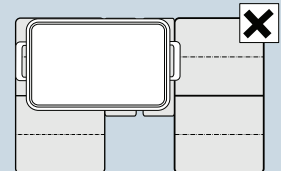
כלי בישול מאורך: הפעילו את אזור הבישול הגמיש כשני אזורי בישול עצמאיים או כאזור בישול יחיד.



כלי בישול גדול ומעוגל: הפעילו את אזור הבישול הגמיש כאזור בישול יחיד.



כלי הבישול אינו יכול לכסות את שני אזורי הבישול FlexPlus בו-זמנית.



### הפעלה

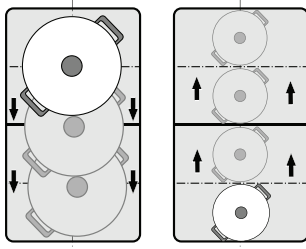
1. הניחו את כלי הבישול על אזור הבישול.  
**הערה:** ודאו שכלי הבישול גם מכסה את אזור הבישול FlexPlus.
2. בחרו את אזור הבישול ואת דרגת העוצמה הדרושים. ביצוע פעולה זו באופן אוטומטי מפעיל את אזור הבישול FlexPlus - זה מוצג בתצוגה.

### השבתה

בחרו אזור בישול והגדירו את דרגת העוצמה ל-0 בלוח הבקרה. אזור הבישול מכבה את עצמו ומחווך החום השיווי מוצג.

פעולה זו משביתה את אזור הבישול FlexPlus.

פונקציה זו מאפשרת לכם לשנות את דרגת העוצמה שבה המזון מבושל פשוט על-ידי מיקום מחדש של כלי הבישול באזור אחר.



דרגות עוצמה מוגדרות מראש:

אזור קדמי = דרגת עוצמה 9.0

אזור אמצעי = דרגת עוצמה 5.0

אזור אחורי = דרגת עוצמה 1.0

ניתן לשנות את דרגות העוצמה 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 תושבת.
- אם כלי הבישול מורם או מועבר במסגרת אזור הבישול הגמיש, הכיריים יתחילו חיפוש אוטומטי. דרגת העוצמה עבור האזור החדש מוגדרת.
- תוכלו למצוא מידע על הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף ← "אזור בישול גמיש"

### הפעלה

- בחרו את אחד משני אזורי הבישול באזור הבישול הגמיש.
- בחרו את הפונקציה powerMove מתפריט מצב הבישול. פעולה זו מפעילה את הפונקציה.

### שינוי דרגות העוצמה

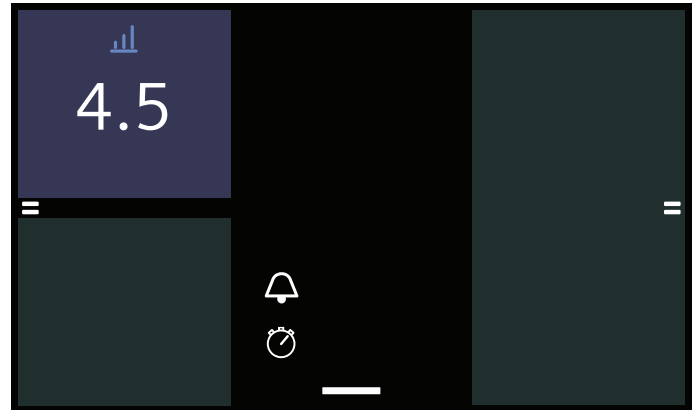
ניתן לשנות את דרגות העוצמה עבור אזורי הבישול הנפרדים בזמן הבישול. הניחו את כלי הבישול על אזור הבישול ושנו את דרגת העוצמה בלוח הבקרה עבור אזור הבישול הנדון.

**הערה:** אם הפונקציה מושבתת, דרגות העוצמה עבור שלושת אזורי הבישול יאופסו לערכים המוגדרים מראש.

### השבתה

בחרו אזור בישול וגעו בלחצן "כיבוי" בלוח הבקרה. אזור הבישול מכבה את עצמו ומחווך החום השירי מוצג. הפונקציה מושבתת.

פעולה זו משביתה את אזור הבישול המקושר. שני אזורי הבישול יפעלו כעת באופן עצמאי זה מזה.



**הערה:** כאשר תכבו את הכיריים ובהמשך, תפעילו אותן בחזרה, אזור הבישול הגמיש יעבור שוב לאזור בישול מקושר. תוכלו למצוא מידע על אופן השינוי של הגדרת ברירת המחדל בסעיף הנקרא ← "הגדרות בסיסיות"

### שימוש כאזור בישול מקושר

אזור הבישול הגמיש משמש כאזור בישול מקושר.

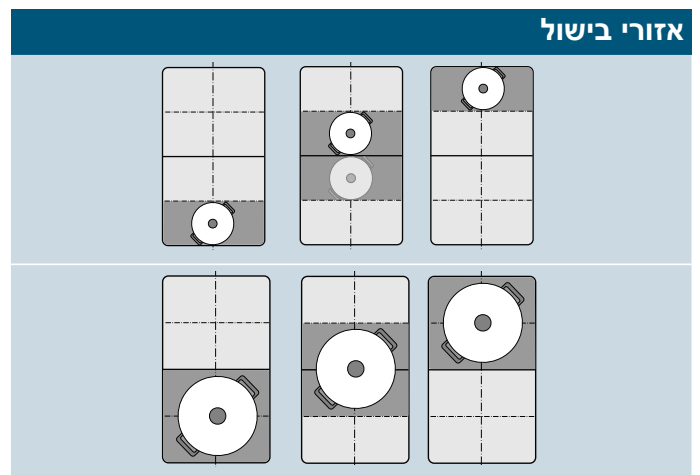
### חיבור שני אזורי הבישול הנפרדים

- הניחו את כלי הבישול.
- געו בסמל = בין שני אזורי הבישול הגמישים. שני אזורי הבישול מחוברים כעת זה לזה. תוכלו לשנות את דרגת העוצמה או את מצב הבישול עבור אזור הבישול המקושר כולו.

### פונקציית הזזה

פונקציה זו מפעילה את אזור הבישול הגמיש כולו ומחלקת אותו לשלושה אזורי בישול גמישים. לכל אזור בישול יש דרגת עוצמה מוגדרת מראש.

השתמשו בכלי בישול אחד בלבד. גודל אזור הבישול תלוי בכלי הבישול הנמצא בשימוש ובאופן המיקום שלו.

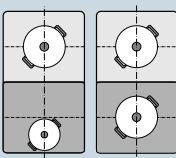


משך זמן הבישול (דקות)	דרגת עוצמה	טיגון בשמן עמוק* (200-150 גרם לכל חתיכה ב-1-2 ליטר שמן, טיגון בשמן עמוק במנות)
-	9-8	מוצרי מזון קפוא, לדוגמה טוגנים, נגיסי עוף
-	8-7	קרוקטים, קפואים
-	7-6	בשר, לדוגמה נתחי עוף
-	7-6	דג, בבלילת בירה או מצופה
-	7-6	ירקות, פטריות, מצופים או בבלילה, טמפורה
-	5-4	פריטים אפויים קטנים, לדוגמה סופגניות, פירות בבלילה

\* ללא מכסה  
\*\* הפכו מספר פעמים

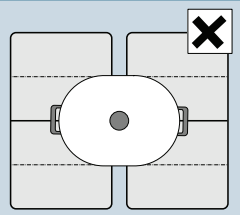
### כשני אזורי בישול עצמאיים

לאזור הבישול הקדמי ולאזור הבישול האחורי יש שני סלילי השראה וניתן להשתמש בהם באופן שלא תלוי זה בזה. הגדירו את דרגת העוצמה הדרושה עבור כל אזור בישול. השתמשו בכלי בישול אחד בלבד בכל אזור בישול.



### המלצות

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

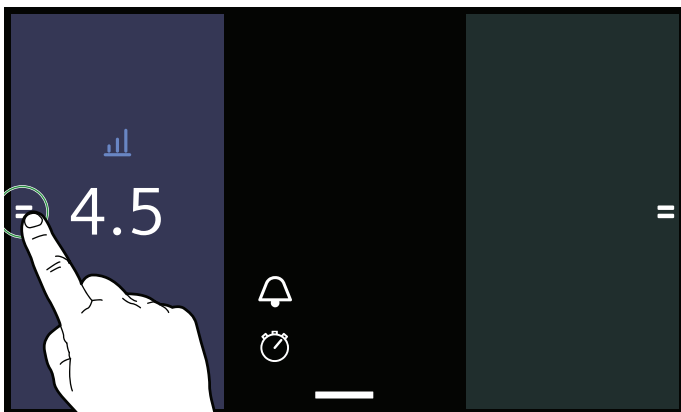


## שימוש כשני אזורי בישול עצמאיים

אזור הבישול הגמיש משמש כשני אזורי בישול עצמאיים.

### הפרדת אזור הבישול המקושר

געו בסמל = במרכז אזור הבישול המקושר.



## אזור בישול גמיש

ניתן להשתמש באזור בישול גמיש כאזור בישול מקושר או כשני אזורי בישול עצמאיים, בהתאם לצורך.

אזור הבישול הגמיש מורכב מארבעה סלילי השראה שפועלים באופן עצמאי זה מזה. כאשר אזור הבישול הגמיש נמצא בשימוש, רק האזור שמכוסה על-ידי כלי הבישול מופעל. לכיריים יש שני אזורי בישול מקושרים כשהן מופעלות.

## עצות לשימוש בכלי בישול

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

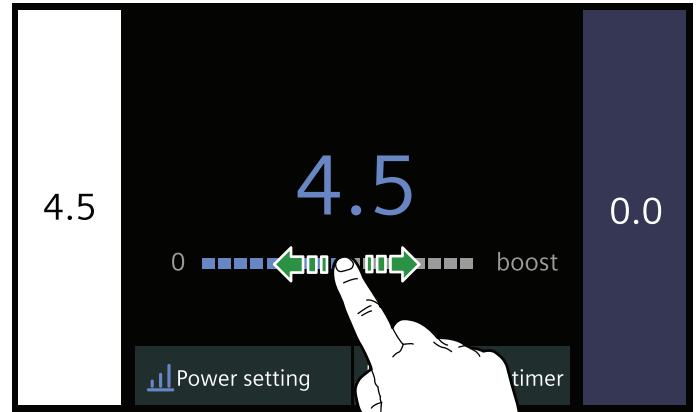
### כאזור בישול מקושר

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 מאזור בישול אחד, מקמו אותו החל מהקצה העליון או הקצה התחתון של אזור הבישול הגמיש.	

משך זמן הבישול (דקות)	דרגת עוצמה	
<b>שליקה, הרתחה על אש קטנה</b>		
30-20	5.5-4.5	כיסונים*
15-10	5-4	דגים*
6-3	2-1	רוטב לבן, לדוגמה, רוטב בשמל
12-8	4-3	רוטב מוקפץ, לדוגמה, רוטב ברנייז, הולנדייז
<b>הרתחה, אידי, טיגון קל</b>		
30-15	3.5-2.5	אורז (עם כמות מים כפולה)
40-30	3-2	פודינג אורז
35-25	5.5-4.5	תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים
30-15	5.5-4.5	תפוחי אדמה מבושלים
10-6	7-6	פסטה, אטריות*
120-15	4.5-3.5	נזיד, מרקים
20-10	3.5-2.5	ירקות
20-7	4.5-3.5	גולאש, קפוא
-	5.5-4.5	בישול בסיר לחץ
<b>טיגון קל</b>		
65-50	5-4	רולדות
100-60	5-4	צלי קדרה
60-50	4-3	גולאש
<b>צלייה/טיגון עם מעט שמן*</b>		
10-6	7-6	נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה
12-8	7-6	נתח בשר דק, קפוא
12-8	7-6	צלעות, לא מצופות או מצופות בפירורי לחם**
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	5.5-4.5	המבורגר, קבבים (בעובי 3 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 ופטריות טריים
20-15	8-7	אוכל מוקפץ, ירקות, בשר חתוך לרצועות בסגנון אסייאתי
10-6	7-6	אוכל מוקפץ קפוא
-	7-6	חביתיות (מטוגנות ברצף)
6-3	4.5-3.5	חביתה (מטוגנת ברצף)
6-3	6-5	ביצים מטוגנות
<b>* ללא מכסה</b>		
<b>** הפכו מספר פעמים</b>		



2. בחרו את דרגת העוצמה הדרושה על-ידי נגיעה בה ישירות או החלקה לאורך הסרגל.



דרגת העוצמה הוחלה כעת ותוצג בלוח עבור הבישול שנבחר.

נגיעה באזור הבישול הפעיל שוב מחזירה לתצוגה הראשית. נגיעה באזור בישול אחר מעבירה ישירות ללוח הבקרה עבור אזור בישול זה.

### שינוי דרגת העוצמה

בחרו אזור בישול ולאחר מכן הגדירו את דרגת העוצמה החדשה בלוח הבקרה עבור אזור בישול זה.

### כיבוי אזור הבישול

בחרו אזור בישול והגדירו את דרגת העוצמה ל-0 בלוח הבקרה של אזור הבישול. פעולה זו מכבה את אזור הבישול.

### טבלת בישול

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

### הערות

- אם לא מונח כלי בישול על אזור בישול פעיל, מחוון דרגת העוצמה יהבהב. אחר זמן מה, אזור הבישול ייכבה מעצמו.
- אם כלי בישול מונח על אזור בישול שלא נבחרה עבור דרגת עוצמה, כלי הבישול יזוהה באופן אוטומטי. אזור הבישול הנדון יאיר.

## המלצות השף

### המלצות

- יש לערבב מעט בעת חימום פירה, מרקים מוקרמים ורטבים סמיכים.
- השתמשו בדרגת העוצמה 8-9 עבור חימום מראש.
- בעת בישול עם המכסה, הורידו את דרגת העוצמה ברגע שהאדים מתחילים לצאת מבין המכסה לכלי הבישול.
- לאחר הבישול, השאירו את המכסה על כלי הבישול עד להגשת המזון.
- כדי לבשל באמצעות סיר הלחץ, בצעו את הוראות היצרן.
- אין לבשל מזון למשך זמן ארוך מדי, אחרת הרכיבים התזונתיים יאבדו. ניתן להשתמש בטיימר המטבח להגדרת זמן הבישול הדרוש.
- עבור תוצאות בישול בריאות יותר, אין לחמם שמן ושמן עד לנקודת העשן שלהם.
- 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 הנקרא ← "הגנה על הסביבה"

דרגת עוצמה	משך זמן הבישול (דקות)	המסה
1.5-1	-	ציפוי שוקולד
2-1	-	חמאה, דבש, ג'לטין
2-1.5	-	<b>חימום ושמירה על חום</b>
2.5-1.5	-	נזיד, לדוגמה, נזיד עדשים
4-3	-	חלב*
		חימום נקניקיות במים*
		<b>הפשרה וחימום</b>
4-3	25-15	תרד, קפוא
4-3	45-35	גולאש, קפוא
		* ללא מכסה
		** הפכו מספר פעמים

## תפעול המכשיר

## מצבי בישול

לכיריים שלכם יש מספר מצבי בישול שונים. ניתן לעבור בין המצבים השונים דרך תפריט מצב הבישול. תוכלו לגשת לתפריט זה על-ידי נגיעה במצב הבישול הנוכחי בלוח הבקרה.

מצב בישול	שימוש
דרגת עוצמה	הגדרה ידנית של הטמפרטורה
פונקציית הזזה	הגדרת הטמפרטורה על-ידי שינוי מיקום כלי הבישול באזורי הבישול
PowerBoost	אספקת חום רב יותר מאשר בדרגת עוצמה 9.0
ShortBoost	אספקה מהירה של חום רב יותר מאשר PowerBoost
שמירה על חום	שמירה על חום המזון
חיישן צלייה	טיגון עם חישת טמפרטורה אוטומטית של הכיריים
פונקציות בישול	בישול עם חישת טמפרטורה אוטומטית של חיישן הטמפרטורה האלחוטי
מנות	טיגון ובישול עם הגדרות שנבחרו מראש עבור מנות מסוימות

## מחונן חום שיורי

לכיריים יש מחונן חום שיורי עבור כל אזור בישול. אם הוא פועל, המשמעות היא שאזור הבישול הנדון עדיין חם. אין לגעת באזור הבישול אם מחונן החום השיורי  $\lll$  דולק. כאשר אזור הבישול כבוי לאחר הבישול, מחונן החום השיורי יאיר. אפילו לאחר שהכיריים כבו, מחונן החום השיורי ימשיך להאיר כל עוד אזור הבישול נשאר חם.

סעיף זה מספק מידע לגבי אופן החלת הגדרות עבור אזור בישול. בטבלה מוצגים זמני הבישול ודרגות העוצמה עבור סוגי תבשילים שונים.

## הפעלה וכיבוי של הכיריים

המתג הראשי משמש להפעלה וכיבוי של הכיריים. להפעלה, לחצו על הלחצן ①. יישמע אות ותצוגת המגע תאיר. לאחר זמן הפעלה קצר, הכיריים יהיו מוכנות לפעולה. כדי לכבות, לחצו על הלחצן ① עד שהמחוננים ייכבו. מחונן החום השיורי נשאר דולק עד שאזורי הבישול מתקררים דיים.

### הערות

- הכיריים ייכבו מעצמן באופן אוטומטי אם כל משטחי החימום כבויים למשך יותר מ-20 שניות.
- ההגדרות שנבחרו נשארות מאוחסנות למשך 10 דקות לאחר שהכיריים כבו. אם תפעילו אותן בחזרה במהלך פרק זמן זה, הכיריים יפעלו באמצעות ההגדרות הקודמות שאוחסנו.

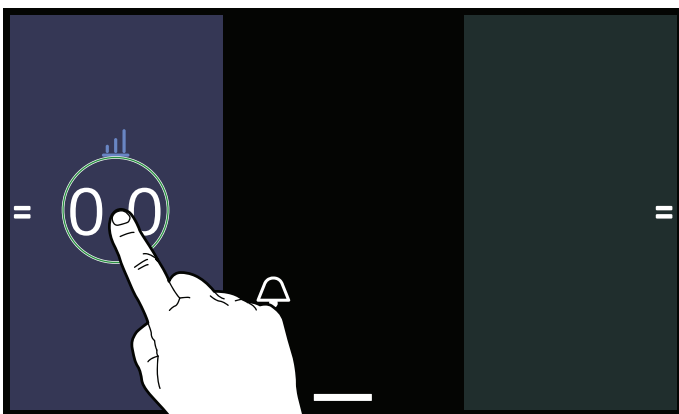
## הגדרת אזור הבישול

הגדירו את דרגת העוצמה הרצויה מ-1 עד 9. דרגת עוצמה 1 = הדרגה הנמוכה ביותר  
דרגת עוצמה 9 = הדרגה הגבוהה ביותר  
בין כל דרגות העוצמה יש דרגת ביניים.

### בחירת אזור הבישול ודרגת העוצמה

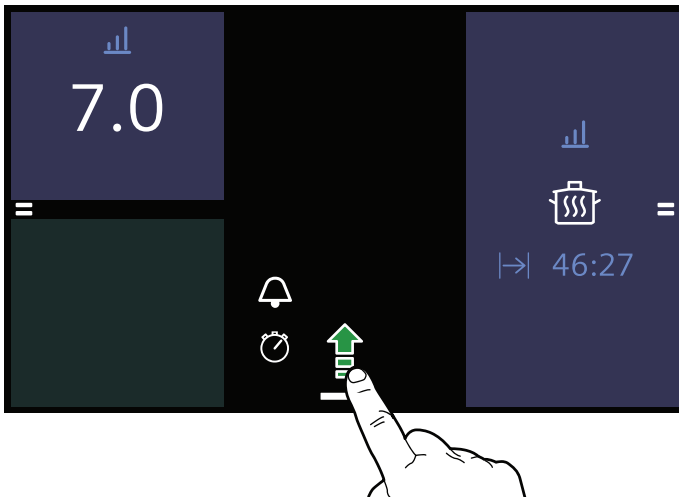
יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו את אזור הבישול הדרוש על-ידי נגיעה בו. התצוגה משתנה בלוח הבקרה עבור אזור הבישול שנבחר.

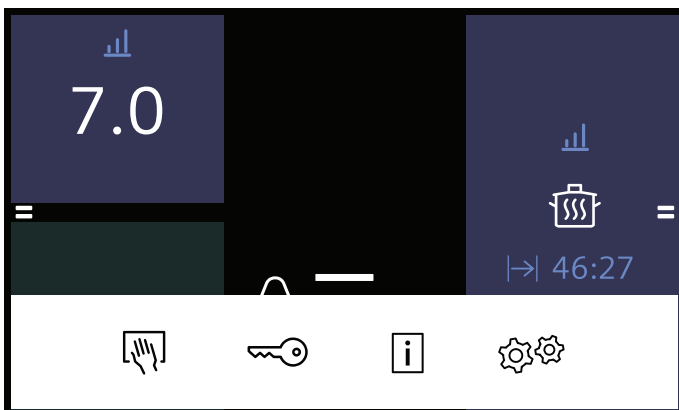


## תפריט עגינה

גררו את סמל העגינה במרכז הקצה התחתון של המסך כלפי מעלה כדי לפתוח את תפריט העגינה.




תפריט העגינה מספק גישה מהירה לפונקציות ותפריטים אחרים.



- פונקציית הגנה בשעת ניגוב
- נעילת בטיחות בפני ילדים
- תפריט מידע
- הגדרות בסיסיות

כדי לסגור את תפריט העגינה, געו במקום כלשהו במסך מחוץ לתפריט העגינה. תוכלו גם פשוט לגרור את התפריט בחזרה למטה. תפריט העגינה ייסגר באופן אוטומטי לאחר 10 שניות.

## תפריט מידע

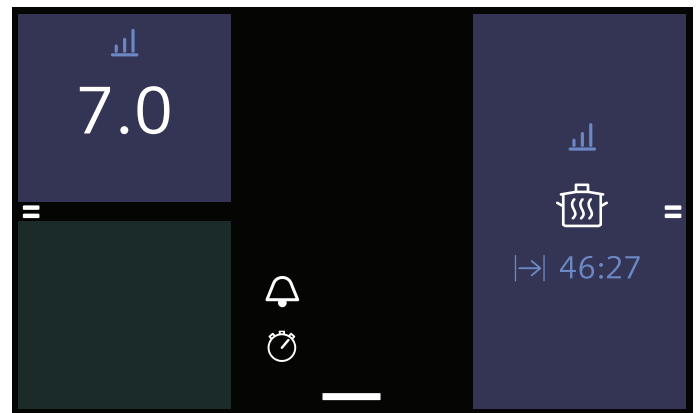
השתמשו בלחצן המידע  בתפריט העגינה כדי לגשת לתפריט המידע. כאן תוכלו למצוא מידע על פונקציות המכשיר שלכם.

תוכלו גם למצוא מידע על הפונקציות הנוכחיות מחוץ לתפריט המידע. לשם כך, געו בשדה הדרוש במסך המגע למשך מספר שניות. יופיע חלון מידע שמתאר את הפונקציה הנוכחית.

## סקירת התפריטים

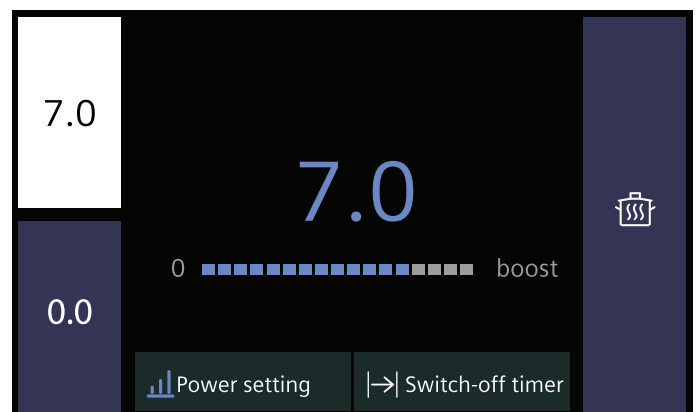
מבנה התפריט האינטואיטיבי מסייע לכם להתמצא בלוח הבקרה של הכריים. תוכלו למצוא מידע נוסף על התפריטים החשובים ביותר בסעיף זה.

### אזור ראשי



האזור הראשי מספק סקירה של אזורי הבישול הנפרדים ושל האופן שבו הם מאורגנים בכריים שלכם. תוכלו להציג את סוגי החימום, דרגות העוצמה ואפשרויות קביעת הזמן שנבחרו עבור הגדרות החימום הפעילות. נגיעה באזור בישול מעבירה אתכם אל לוח הבקרה עבור אזור הבישול.

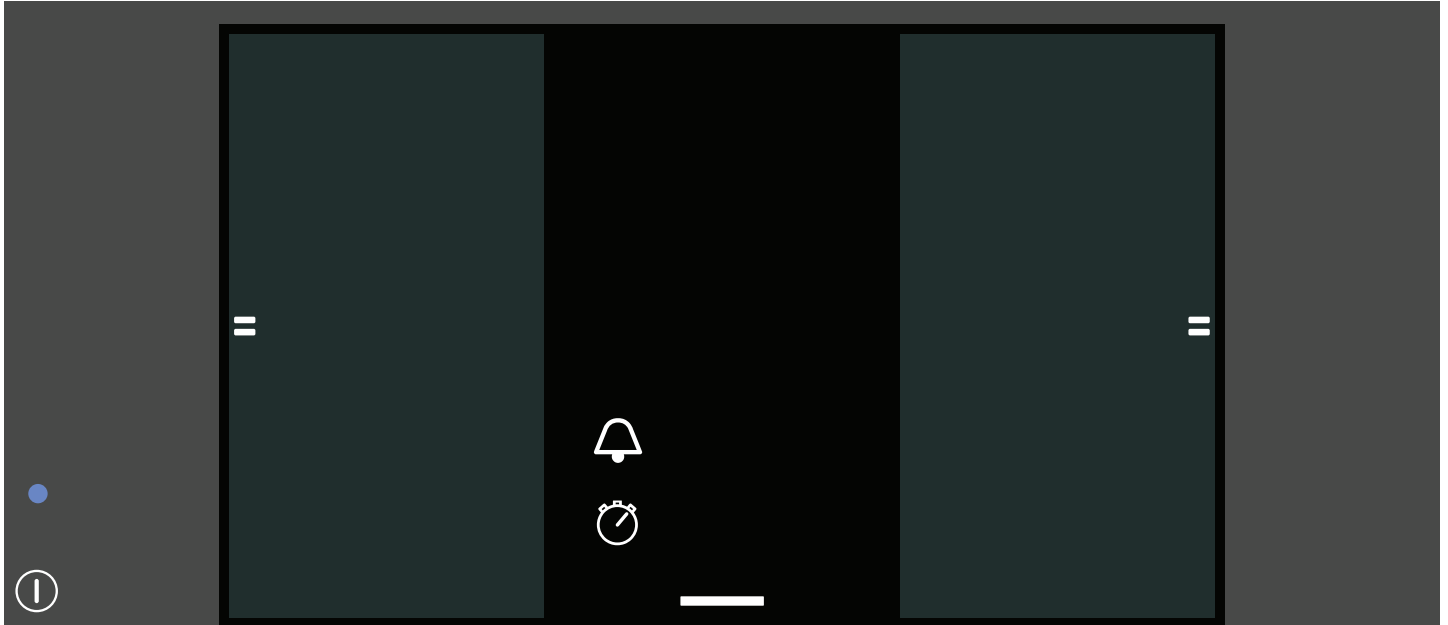
### לוח הבקרה












תוכלו להגדיר את מצבי הבישול ודרגות העוצמה השונים עבור אזור בישול בלוח הבקרה המתאים. תוכלו לשנות את דרגות העוצמה על-ידי נגיעה בהן ישירות או החלקה לאורך הסרגל. תוכלו לשנות את מצבי הבישול על-ידי נגיעה בשדה עם מצב הבישול הפעיל.

סעיף זה מאפשר לכם להכיר את התצוגות, הבקרים והפונקציות השונות של המכשיר שלכם.




## לוח הבקרה



בקרים	
דרגת חום	
דרגות חום	0-9
פונקציית שמירה על חום	
פונקציית הזזה	
פונקציית Powerboost	
פונקציית ShortBoost	
חיישן צלייה	
חיישן בישול	
מסייע מנה	<input type="checkbox"/>

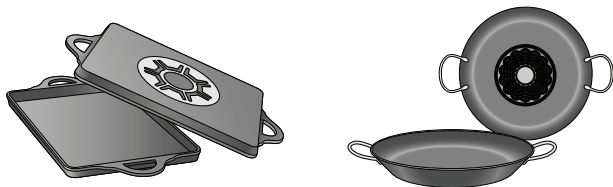
בקרים	
מתג ראשי	
FlexZone	
תפריט עגינה	
הגדרות בסיסיות	
הגנה בשעת ניגוב	
נעילת בטיחות בפני ילדים	
תפריט מידע	
הגדרת משך זמן הבישול	
טיימר כללי למטבח	
פונקציית שעון עצר	

## אזורי הבישול

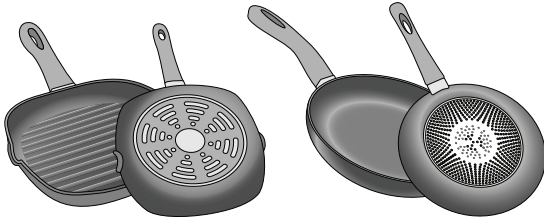
אזור בישול	
יש להשתמש בכלי בישול בגודל המתאים.	אזור בישול יחיד 
עיינו בסעיף הנקרא ← "אזור בישול גמיש"	אזור בישול גמיש 
אזורי הבישול FlexPlus מופעלים תמיד ביחד עם אזור הבישול הגמיש מימין או משמאלם. עיינו בסעיף הנקרא ← "אזור FlexPlus"	אזור בישול FlexPlus 
השתמשו רק בכלי בישול שמתאימים לבישול באינדוקציה; עיינו בסעיף הנקרא ← "בישול באינדוקציה"	

## **מנגנון זיהוי כלי בישול**

לכל אזור בישול יש סף תחתון עבור זיהוי כלי בישול. זה תלוי בקוטר האזור הפרומגנטי של כלי הבישול ובחומר שממנו עשוי הבסיס שלו. עליכם להשתמש תמיד באזור הבישול המתאים 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.



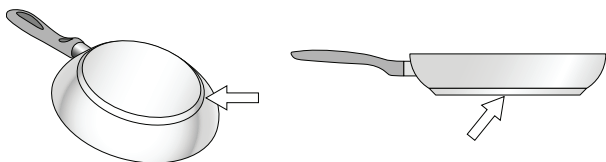
### כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

אין להשתמש בכלי בישול שעשויים מהחומרים הבאים:

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

### תכונות 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.



### אין כלי בישול על אזור הבישול או שכלי הבישול הוא בעל גודל לא מתאים

אם לא הונח אף כלי בישול על אזור הבישול שנבחר, או אם כלי הבישול הוא בעל גודל לא נכון או עשוי מחומר לא מתאים, דרגת העוצמה המוצגת תהבהב. הניחו כלי בישול מתאימים על אזור הבישול. דרגת העוצמה עבור אזור הבישול תפסיק להבהב. אחרת, אזור הבישול ייכבה מעצמו לאחר 90 שניות.

### כלי בישול ריק וכלי בישול בעל תחתית דקה

אין לחמם סירים או מחבתות צלייה כשהם ריקים, ואין להשתמש בכלי בישול בעלי תחתית דקה. אם תעשו זאת, כלי הבישול עשוי להתחמם במהירות רבה וייתכן שניתוק הבטיחות לא יופעל בזמן. זה עלול לגרום להמסת כלי הבישול ולנזק לכיריים הקרמיות. אין לגעת בכלי בישול כשהוא חם. כבו את אזור הבישול. אם הכיריים אינן פועלות עוד לאחר שהכול התקרר, פנו למרכז שירות הלקוחות.

## בישול באינדוקציה

### יתרונות הבישול באינדוקציה

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

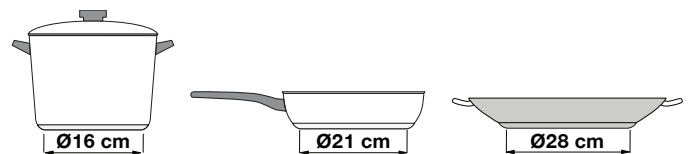
- חיסכון בזמן בעת ההרתחה והטיגון.
- חיסכון באנרגיה.
- טיפול וניקיון קלים יותר. מזונות שנשפכים אינם נשרפים באותה קלות.
- בקרת חימום ובטיחות - הכיריים מגדילות או מקטינות את אספקת החום ברגע שהמשתמש משנה את ההגדרה. משטח האינדוקציה עוצר את אספקת החום ברגע שכלי הבישול מוסרים ממשטח החימום, מבלי שצריך לכבות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

כדי להשיג תוצאת בישול טובה, האזור הפרומגנטי בבסיס כלי הבישול צריך להתאים לגודל אזור הבישול. אם אזור בישול אינו מזהה את כלי הבישול, נסו להחליף את כלי הבישול באזור בישול אחר בכלים בעלי קוטר קטן יותר.



אם אזור הבישול 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 הנקרא ← "אזור בישול גמיש".



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.

## פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

### זהירות!

- כלי בישול בעלי תחתית מחוספסת עלולים לשרוט את הכיריים.
- יש להימנע מלהשאיר סירים ומחבתות ריקים על משטח החימום. הם עלולים לגרום נזק לאזורים אלה.

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

## 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 המשמשות בצורה אחראית וידידותית לסביבה.

## 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 לבזבוז אנרגיה.

## 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 מטעמו 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.

- 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 לקפוץ בפתאומיות בשל נוזלים הנמצאים בין הסיר לבין משטח החימום. יש לדאוג שמשטחי החימום ובסיסי הסירים יהיו יבשים בזמן הבישול.



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

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

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

אם אתם משתמשים בהתקן רפואי פעיל שניתן להשתלה (לדוגמה, קוצב לב או דפיברילטור), ודאו עם הרופא שלכם שהוא תואם להנחיית המועצה עם הרופא שלכם (לדוגמה, קוצב לב או דפיברילטור), ודאו את התקן 90/385/EEC מה-20 ביוני, 1990, לתקן DIN EN 45502-2-1 ולתקן DIN EN 45502-2-2, ושהוא נבחר, הושטל ותוכנת בהתאם ל-VDE-AR-E 2750-10-10. אם תנאים אלה מתמלאים, ובנוסף נעשה שימוש בכלי מטבח לבישול שאינם ממתכת ובכלי בישול עם ידיים שאינן ממתכת, השימוש הייעודי בכירי האינדוקציה בטוח.

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירותים תוכלו למצוא בכתובת [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) וכן בחנות המקוונת בכתובת [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## ייעוד השימוש

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 4,000 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.

# תוכן העניינים

19	פונקציית שמירה על חום	
19	הפעלה	
19	ביטול	
19	הגדרות העברה	
19	הפעלה	
20	פונקציות סיוע לבישול	
20	סוגי פונקציות סיוע לבישול	
20	כלי בישול מתאימים	
21	חיישנים ואביזרים מיוחדים	
21	פונקציות ודרגות חום	
24	מנות מומלצות	
30	מנות	
30	הכנה ושמירה על חיישן הטמפרטורה האלחוטי	
31	הצהרת היצרן	
32	נעילת בטיחות בפני ילדים	
32	הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה	
32	נעילת בטיחות בפני ילדים	
32	הגנה בשעת ניגוב	
32	ניתוק בטיחות אוטומטי	
33	הגדרות בסיסיות	
33	מחונן צריכת חשמל	
34	בדיקת כלי הבישול	
34	ניקוי	
34	כיריים	
34	מסגרת הכיריים	
34	חיישן טמפרטורה אלחוטי	
35	שאלות נפוצות	
36	איתור בעיות ופתרון	
36	מידע, אזהרות והודעות על תקלות	
36	עצות	
37	שירות לקוחות	
37	מספר E ומספר FD	
37	מנות מבחן	

4	ייעוד השימוש	
5	הראות בטיחות חשובות	
6	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
6	סקירה	
6	הגנה על הסביבה	
6	עצות לחיסכון באנרגיה	
6	סילוק ידידותי לסביבה	
7	בישול באינדוקציה	
7	יתרונות הבישול באינדוקציה	
7	כלי בישול	
9	הכרת המכשיר	
9	לוח הבקרה	
9	אזורי הבישול	
10	סקירת התפריטים	
11	מצבי בישול	
11	מחונן חום שיורי	
11	הפעלת המכשיר	
11	הפעלה וכיבוי הכיריים	
11	הגדרת אזור הבישול	
12	המלצות השף	
14	אזור בישול גמיש	
14	עצות לשימוש בכלי בישול	
14	שימוש כשני אזורי בישול עצמאיים	
15	שימוש כאזור בישול מקושר	
15	פונקציית הזזה	
15	הפעלה	
15	השבתה	
16	אזור FlexPlus	
16	הערות בנוגע לכלי בישול	
16	הפעלה	
16	ביטול	
16	אפשרויות כוונון זמן	
16	הגדרת משך זמן הבישול	
16	טיימר כללי למטבח	
17	פונקציית שעון עצר	
17	פונקציית PowerBoost	
17	הפעלה	
18	ביטול	
18	פונקציית ShortBoost	
18	המלצות לשימוש	
18	הפעלה	
18	ביטול	

### לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת SIEMENS.

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.

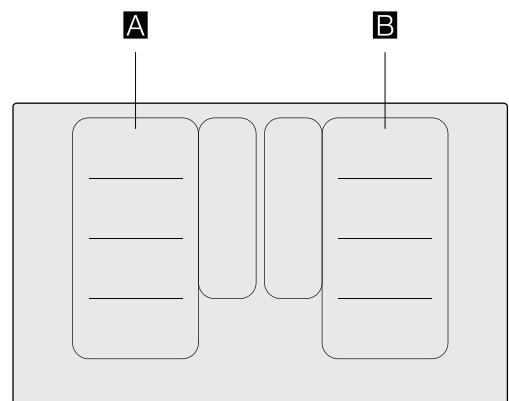
**שימו לב:** הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של B/S/H/.

### הערה!

חוברת זו מתורגמת מלועזית, והיא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משויכים 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
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

SIEMENS



כיריים

EX8..KYE1E

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

הוראות שימוש he

רשמו את  
המכשיר  
שלכם  
באתר