

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

siemens-home.bsh-group.com

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



9001237515
970119(00)



A series of 20 horizontal black lines spanning the width of the page, intended for writing.

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.

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

בהצלחה!

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

תחנות שרות

04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	צפון
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777222	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		מכסה	דרגת חום	מכסה	משך הבישול (שניות:דקות)	הגדרות חימום	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. משך הבישול, כולל חימום מקדים, הוא כ-45 דקות.										
כן	3	לא	5:30 בקירוב	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	לא	5:30 בקירוב	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	5:30 בקירוב	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	5:30 בקירוב	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	2:30 בקירוב	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	מרכיבים: 125 גרם אורז בעל גרגר ארוך, 300 גרם מים וקורט מלח.				
כן	2.5	כן	2:30 בקירוב	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר ארוך, 600 גרם מים וקורט מלח				
הכנת חביתיות**										
לא	7	לא	1:30 בקירוב	9	מחבת, קוטר 24 ס"מ	כמות: 55 מ"ל בלילה עבור כל חביתית.				
טיגון טוגנים בשמן עמוק										
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

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

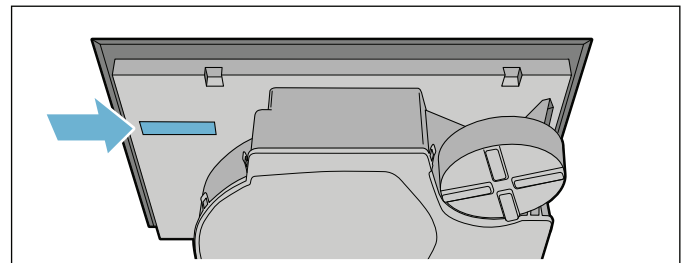
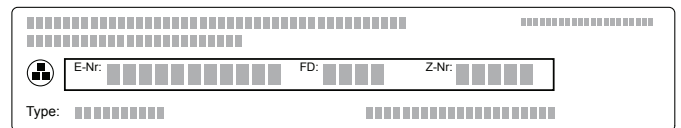
מנות מבחן		חימום מקדים			בישול	
מכסה	דרגת חום	מכסה	משך הבישול (שניות:דקות)	הגדרות חימום	כלי בישול	מכסה
המסת שוקולד						
לא	1.5	-	-	-	סיר, קוטר 16 ס"מ	ציפוי שוקולד (לדוגמה: מריר 55% מוצקי קקאו, 150 גרם)
חימום נזיד עדשים ושמירה על החום שלו						
נזיד עדשים* טמפרטורה התחלתית: 20°C						
כן	1.5	כן	1:30 (מבלי לערבב)	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	כמות: 450 גרם
כן	1.5	כן	2:30 (מבלי לערבב)	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	כמות: 800 גרם
נזיד עדשים מקופסת שימורים לדוגמה, עדשים עם נקניקיות טמפרטורה התחלתית: 20°C						
כן	1.5	כן	1:30 בקירוב (יש לערבב כעבור כדקה)	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	כמות: 500 גרם
כן	1.5	כן	2:30 בקירוב (יש לערבב כעבור כדקה)	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	כמות: 1 ק"ג
הכנת רוטב בשמל						
טמפרטורת החלב: 7°C מרכיבים: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח.						
-	-	לא	6:00 בקירוב	2	סיר, קוטר 16 ס"מ	1. המיסו את החמאה, ערבבו פנימה את הקמח והמלח וחממו את התערובת.
-	-	לא	6:30 בקירוב	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.
* 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 שלנו, ציינו את מספר ה-E (מספר המכשיר) ואת מספר ה-FD (מספר הייצור) של המכשיר. לוחית נתונים המכילה מספרים אלה נמצאת:

- על תעודת המכשיר.
- מתחת לכיריים.



ניתן למצוא את מספר ה-E גם על משטח הזכוכית הקרמית של הכיריים. תוכלו לבדוק את מספר אינדקס שירות הלקוחות (KI) ומספר FD על-ידי מעבר אל ההגדרות הבסיסיות. עיינו בסעיף הנקרא ← "הגדרות בסיסיות" כדי לגלות כיצד ניתן לבצע פעולה זו.

שימו לב, יש 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/תקלה	גורם אפשרי	פתרון
£8204	הסוללה בחיישן הטמפרטורה התרוקנה.	החליפו את סוללת CR2032 של 3 וולט. עיינו בסעיף הנקרא ← "החלפת הסוללה"
£8205	חיישן הטמפרטורה מנותק.	כבו את הפונקציה והפעילו אותה שוב.
£8206	חיישן הטמפרטורה שבור/תקול.	פנו למרכז שירות הלקוחות הטכני.
מחונן חיישן הטמפרטורה אינו מאיר	חיישן הטמפרטורה אינו מגיב והמחונן אינו מאיר.	החליפו את סוללת CR2032 של 3 וולט. עיינו בסעיף הנקרא ← "החלפת הסוללה" אם זה לא פותר את הבעיה, לחצו לחיצה ממושכת על לחצן חיישן הטמפרטורה למשך 8 דקות ולאחר מכן חברו מחדש את חיישן הטמפרטורה לכיריים. אם הבעיה חוזרת על עצמה, פנו לשירות הלקוחות הטכני.
המחונן בחיישן הטמפרטורה מהבהב פעמיים.	הסוללה בחיישן הטמפרטורה כמעט התרוקנה. ייתכן שבפעם הבאה שתבשלו, תיאלצו להפסיק בגלל התרוקנות הסוללה.	החליפו את סוללת CR2032 של 3 וולט. עיינו בסעיף הנקרא ← "החלפת הסוללה"
המחונן 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 £9010	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.
dE	מצב ההדגמה מופעל	נתקו את הכיריים מאספקת המתח. המתינו 30 שניות לפני שתחברו אותן מחדש. געו בלחצן מגע כלשהו במהלך שלוש הדקות הבאות. פעולה זו תפעיל את מצב ההדגמה.

אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.

הערות

- אם הסמל £ 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.

⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזקו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו אותו מהחשמל והורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

איתור בעיות ופתרון

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

תצוגה/תקלה	גורם אפשרי	פתרון
המכשיר לא פועל.	תקע החשמל לא מחובר לשקע החשמל	חברו את המכשיר לחשמל
	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים
	תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים פנו למרכז שירות הלקוחות.
תאורת הסמל אינה פועלת.	תקלה ביחידת הבקרה.	
מערכת האוורור אינה פועלת.	מסנן השומנים ממתכת לא הוכנס כהלכה.	הכניסו את מסנן השומנים ממתכת כהלכה. ← "ניקוי" בעמוד 39
	חיישן זיהוי המסנן אינו פועל	פנו למרכז שירות הלקוחות.
F 10	מסנן השומנים ממתכת הגיע לרוויה.	נקו את מסנן השומנים ממתכת. ← "ניקוי" בעמוד 39
F 11	מסנן הפחם הפעיל הגיע לרוויה.	החליפו את מסנן הפחם הפעיל. ← "ניקוי" בעמוד 39
התצוגה ריקה	אספקת החשמל נותקה.	השתמשו במכשירים חשמליים אחרים כדי לבדוק אם אירע קצר חשמלי באספקת החשמל.
	המכשיר לא חובר בהתאם לתרשים הזרם.	ודאו שהמכשיר חובר בהתאם לתרשים הזרם.
	תקלה ברכיבים אלקטרוניים.	אם לא ניתן לפתור את התקלה, ידעו את מרכז שירות הלקוחות הטכני.
המחווונים/סמלים מהבהבים	לוח הבקרה רטוב או שמכסה אותו חפץ.	ישבו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ המונח עליו.
F 2	הרכיבים האלקטרוניים התחממו יתר על המידה וגרמו לכיבוי משטח החימום המושפע.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת. לאחר מכן געו בסמל כלשהו בכיריים.
F 4	הרכיבים האלקטרוניים התחממו יתר על המידה וכל משטחי החימום כובו.	
F 5 + דרגת החום וצליל ההתראה	כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם מדי.	הסירו את כלי הבישול. קוד התקלה ייכבה זמן קצר אחר כך. ניתן להמשיך לבשל.
F 5 וצליל התראה	כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. משטחי החימום כובו כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים.	הסירו את כלי הבישול. המתינו מספר שניות. געו בלחצן מגע כלשהו. כאשר קוד התקלה בתצוגה כבה, ניתן להמשיך לבשל.
F 11 / F 6	משטח החימום התחמם יתר על המידה וכבה כדי להגן על משטח העבודה.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת לפני שתפעילו שוב את משטח החימום.
F 0	לא ניתן להפעיל את פונקציית הגדרות ההעברה	געו בלחצן מגע כלשהו כדי לבדוק את קוד התקלה. ניתן להמשיך לבשל כרגיל באמצעות פונקציית הגדרות ההעברה. פנו למרכז שירות הלקוחות הטכני.
F 9	לא ניתן להפעיל את אזור הבישול FlexPlus	געו בלחצן מגע כלשהו כדי לבדוק את קוד התקלה. ניתן להשתמש במשטחי החימום הנותרים כדי לבשל כרגיל. פנו למרכז שירות הלקוחות הטכני.
F 8	משטח החימום פעל ברצף למשך פרק זמן ממושך.	פונקציית ניתוק הבטיחות האוטומטי הופעלה. עיינו בסעיף הנקרא
E 8202	חיישן הטמפרטורה התחמם יתר על המידה ומשטח החימום כבה.	המתינו עד שחיישן הטמפרטורה יתקרר במידה מספקת לפני הפעלת הפונקציה מחדש.
E 8203	חיישן הטמפרטורה התחמם יתר על המידה וכל משטחי החימום כבו.	אם אינכם משתמשים בחיישן הטמפרטורה, הוציאו אותו מכלי הבישול ושמרו אותו הרחק ממשטחי החימום וממקורות החום האחרים. הפעילו בחזרה את משטחי החימום.

אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.

שאלות נפוצות (FAQ)

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 בעמוד ← "נעילת בטיחות בפני ילדים".

מדוע התצוגות מהבהבות ומדוע אני שומע צליל התראה?

הסירו שאריות של נזלים ומזון מלוח הבקרה. הסירו את כל העצמים מלוח הבקרה. תוכלו למצוא הוראות בנוגע להשבתת צליל ההתראה בסעיף בעמוד ← "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 מאורר:

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

כלי בישול

באיזה סוגים של כלי בישול ניתן להשתמש עם כיריים אינדוקציה?

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

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 בעמודים ← "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 חום גבוהה?

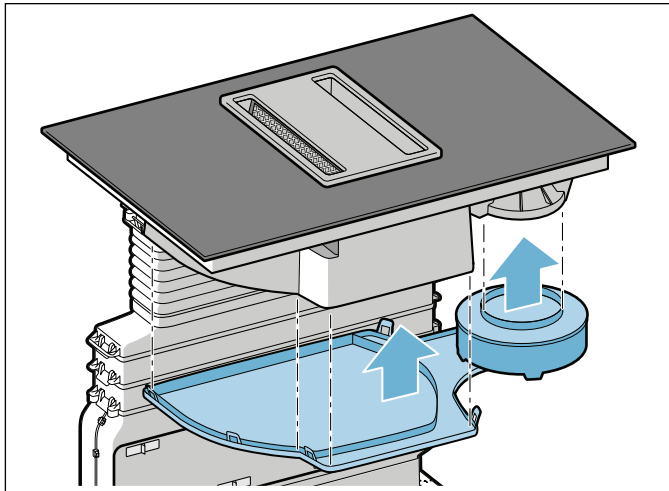
כלי הבישול קטן מדי עבור משטח החימום המופעל או שאינו מתאים לבישול באינדוקציה. ודאו שכלי הבישול מתאים לבישול באינדוקציה ושהוא ממוקם על משטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לגודלו. תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיפים בעמודים ← "בישול באינדוקציה", ← "אזור בישול גמיש" ו- ← "פונקציית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

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 בעמוד ← "ניקוי"

1. פתחו את מיכל הגלישה בשתי הידיים. **הערות**
- החזיקו את מיכל הגלישה מאוזן כדי למנוע מהנוזלים להישפך החוצה.
- הסירו את הגוף שלו, במידת הצורך.



2. רוקנו את מיכל הגלישה ושטפו אותו.
3. נקו את מיכל הגלישה לפני שתבריגו אותו בחזרה למקומו.
4. החזירו את כיסוי הגוף למקומו.

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

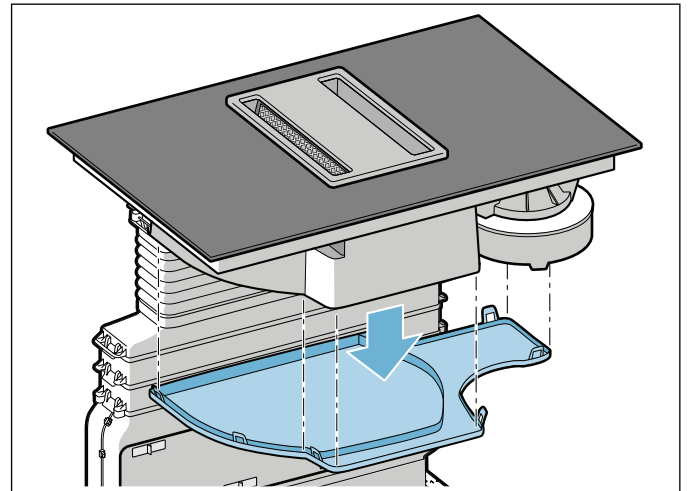
חלון החיישן מוכרח תמיד להיות נקי ויבש. בצעו את הפעולות הבאות:

- 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.

6. במידת הצורך, הסירו את כיסוי הגוף מתחת למכשיר ונקו אותו.





7. נקו את החלקים ויבשו אותם לפני הכנסתם ביחד.

הכנסת מסנני השומנים ממתכת

1. הכניסו את המיכל.
 2. הכניסו את מסנן השומנים ממתכת.
- הערה:** ודאו שמסנן השומנים ממתכת הוכנס כהלכה. אחרת, מערכת האוורור לא תפעל.
3. הניחו את כיסוי המסנן.

איפוס תצוגות הרוויה

לאחר שניקיתם או החלפתם את המסננים המתאימים, אפסו את מחוון הרוויה כך שהמחוונים $F 11$ ו- $F 10$ ייכבו. לאחר שהמכשיר כובה, $F 10$ או $F 11$ יאיר.

1. געו בסמל . יישמע אות. מחוון הרוויה של מסנן השומנים ממתכת אופס כעת.
2. אם $F 11$ מאיר, געו שוב בסמל . יישמע אות. מחוון הרוויה של מסנן הפחם הפעיל אופס כעת.

ניקוי מיכל הגלישה

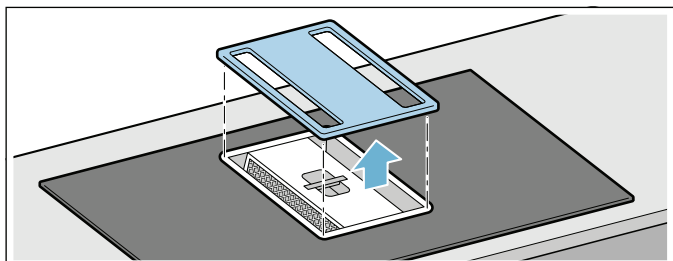
הערות

- ודאו שהכניסה למיכל הגלישה אינה חסומה. הסירו את כל העצמים שנכנסו למכשיר לאחר שהתקרר. לשם כך, הסירו את כיסוי המסנן והוציאו את מסנן השומנים ממתכת ואת המיכל.
- כל נוזל שנכנס למכשיר מלמעלה ייאסף במיכל הגלישה. פתחו את מיכל הגלישה ורוקנו אותו. הסירו את הגוף שלו, במידת הצורך.

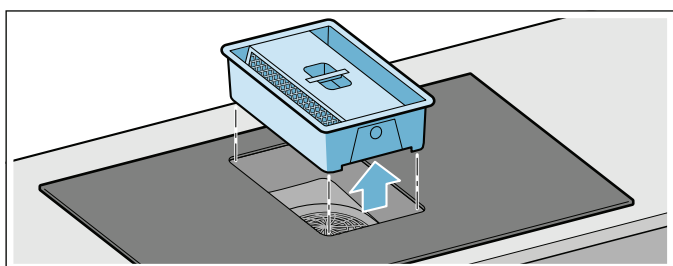
התקנה וניקוי של רכיבי מכשיר אחרים

בנוסף, נקו את החלק הפנימי של מערכת קולט האדים של הכיריים באופן קבוע. ניתן להשתמש במסיר שומנים מיוחד כדי להסיר לכלוך עיקש (פריט מס' 00311297).

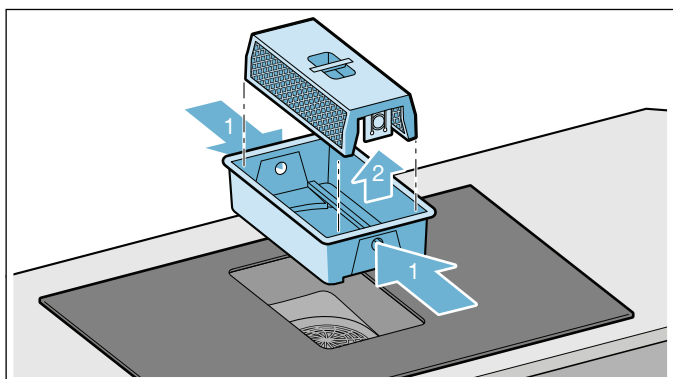
1. הסירו את כיסוי המסנן ונקו אותו באמצעות מטלית רכה או במדיח הכלים.



2. הוציאו את מסנן השומנים ממתכת ואת המיכל.

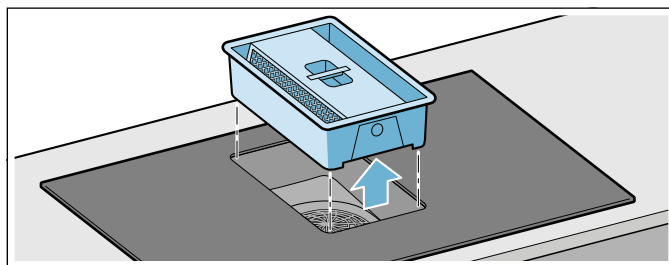


3. לחצו על התפסים משני צידי המיכל כדי להפריד את מסנן השומנים ממתכת מהמיכל.



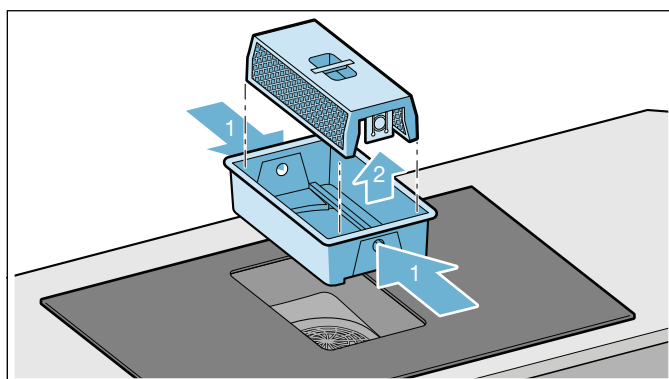
4. רוקנו את המיכל במידת הצורך.
5. נקו את מסנן השומנים ממתכת ואת המיכל במדיח הכלים.

2. הוציאו את מסנן השומנים ממתכת ואת המיכל.



הערה: בחלק התחתון של המיכל עלול להצטבר שומן רב. החזיקו את מסנן השומנים ממתכת בצורה מאוזנת, כדי למנוע טפטוף שמן שהצטבר.

3. לחצו על התפסים משני צידי המיכל כדי להפריד את מסנן השומנים ממתכת מהמיכל.



4. רוקנו את המיכל במידת הצורך.

5. נקו את רשת מסנן השומן ואת כיסוי המסנן.

6. לאחר הסרת מסנן השומנים ממתכת, נקו את החלק הפנימי של המכשיר.

ניקוי רשת המתכת של מסנני השומנים

הערות

- אין להשתמש במוצרי ניקוי אגרסיביים, חומציים או בסיסיים.
- ניתן לנקות את מסנן השומנים ממתכת ביד או במדיח כלים.

ניקוי ביד:

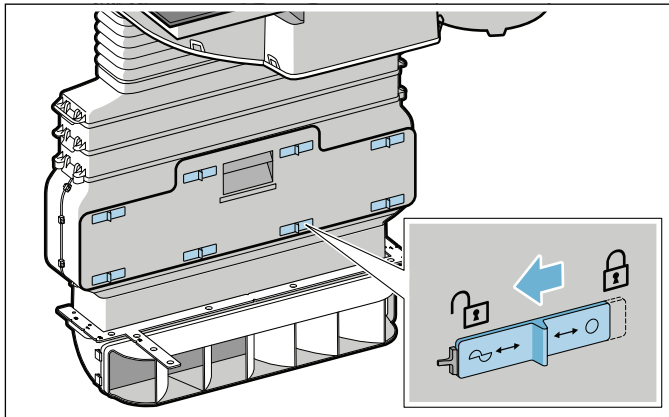
הערה: ניתן להשתמש במסיר שומנים מיוחד כדי להסיר לכלוך עיקש (פריט מס' 00311297). תוכלו להזמין בחנות המקוונת.

- השרו את מסנן השומנים ממתכת בתוך מי סבון חמים.
- נקו את מסנן השומנים ממתכת בעזרת מברשת, ולאחר מכן שטפו אותו היטב.
- אפשרו למים ממסנן השומנים ממתכת להתנקז.

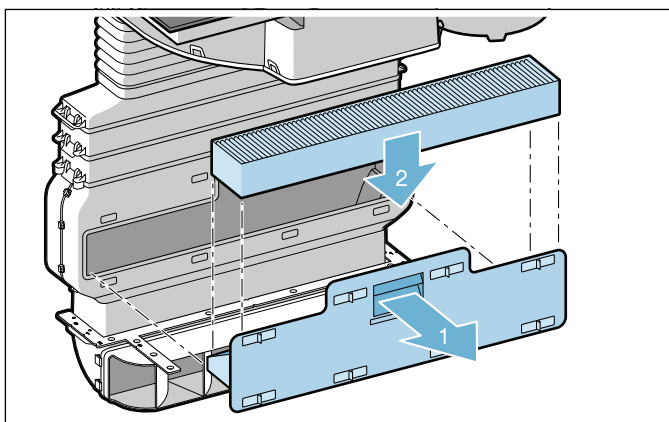
במדיח כלים:

- אין לנקות את מסנן השומנים ממתכת ביחד עם כלים אחרים, אם הצטבר עליהם לכלוך קשה.
- הניחו את מסנן השומנים ממתכת במדיח ותשאירו מקום רב מסביבו. ודאו שמסנן השומנים ממתכת לא ייתפס.
- לקבלת התוצאות המיטביות, יש להניח את מסנן השומנים ממתכת בתוך מדיח הכלים כשהוא פונה כלפי מטה.

1. פתחו את כל רכיבי הסגירה במגירה בתעלה השטוחה של היחידה המותקנת.



2. פתחו את המגירה בתעלה השטוחה והסירו את מסנן הפחם הפעיל.



3. הכניסו את מסנן הפחם הפעיל החדש.

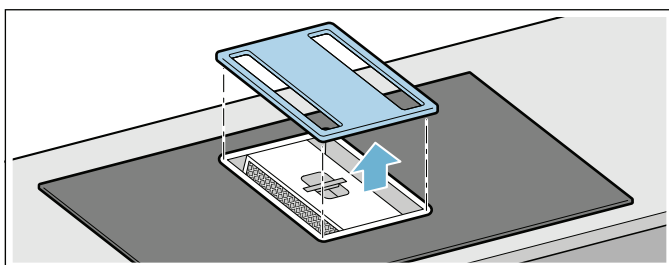
4. סגרו את המגירה בתעלה השטוחה ונעלו את כל רכיבי הסגירה.

הערה: ודאו שכל רכיבי הסגירה ננעלו כהלכה. אחרת, רעשים עשויים להיווצר ועוצמת מערכת האוורור תפחת.

הסרת מסנן השומנים ממתכת

מסנני השומנים ממתכת מסננים את השומן מאדי הבישול במטבח. כדי לשמור עליהם במצב פעולה תקין, יש לנקות את המסננים פעם בחודש לפחות.

1. הסירו את כיסוי המסנן.



הערה: ודאו שכיסוי המסנן לא ייפול ויגרום נזק לכיריים.

כיריים

יש לנקות את הכיריים לאחר כל שימוש. זה ימנע משאריות מזון להישרף. יש לנקות את הכיריים רק לאחר שמחונן החום השירוי כבה. יש להסיר נזולים שרתחו וגלשו מיד ולא לאפשר לשאריות מזון להתייבש.

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

ניתן לנקות לכלוך עיקש במגרדת לזכוכית או בחומר ניקוי לזכוכית קרמית (זמינים אצל המשווקים). יש לעיין בהוראות היצרן.

ניתן להשיג מגרדת לזכוכית (פריט מס' 00087670) במרכז שירות הלקוחות או בחנות המקוונת.

שימוש בספוג מיוחד לניקוי כיריים קרמיות משיג תוצאות ניקוי מצוינות.

מערכת אוורור

כדי להבטיח סינון אפקטיבי של ריחות הבישול והשומן, יש לנקות או להחליף את המסנן בזמנים קבועים.

מסנן שומנים ממתכת

יש לנקות את מסנן השומנים ממתכת פעם ב-30 שעות פעולה או לפחות אחת לחודש.

⚠ אזהרה - סכנת שריפה!

משקעים שומניים במסנן השומנים עלולים להתלקח. יש לנקות את מסנן השומנים לפחות אחת לחודש. אין להפעיל את קולט האדים כאשר מסנן השומנים לא מותקן.

מסנני פחם פעיל

יש להחליף את מסנן הפחם הפעיל באופן קבוע. מחוון הרוויה במכשיר שלכם יספק לכם מידע לגבי התדירות שיש לעשות זאת.

תצוגת רוויה

אם מסנן השומנים ממתכת או מסנן הפחם הפעיל רוויים, התראה קולית תישמע לאחר כיבוי המכשיר.

הסמלים הבאים יאירו בלוח התצוגה:

- מסנן שומנים ממתכת: F10 מאיר
- מסנן פחם פעיל: F11 מאיר
- מסנן שומנים ממתכת ומסנן פחם פעיל: F11-F10 מאירים לסירוגין

אין להמתין פרק זמן ארוך יותר עד לניקוי מסנן השומנים ממתכת או עד להחלפה של מסנן הפחם הפעיל.

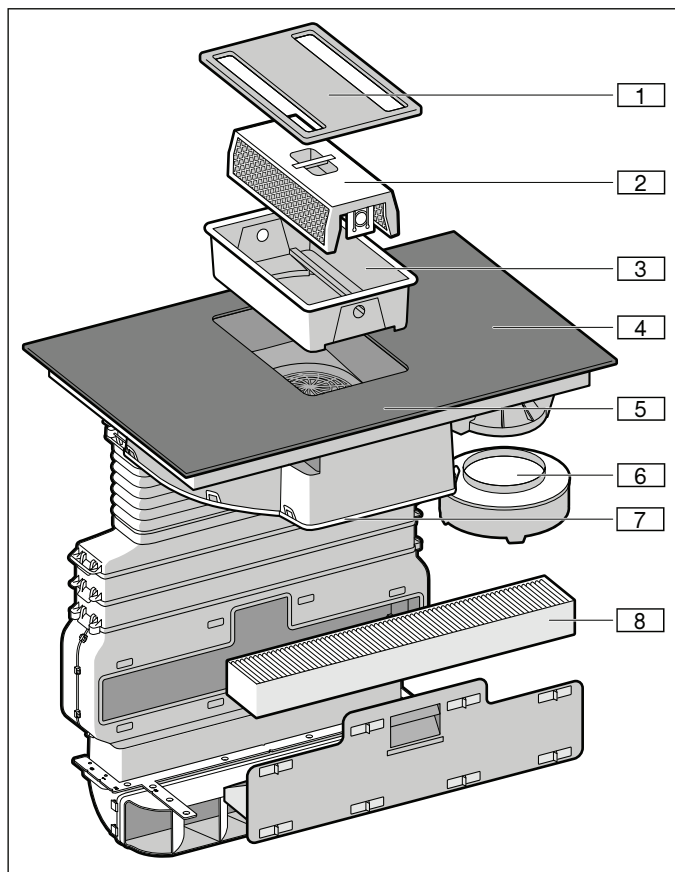
החלפת מסנן הפחם הפעיל (רק במצב סחרור אוויר)

מסנני פחם פעיל לוכדים את התרכובות הגורמות לריחות מתוך ריחות הבישול. הם משמשים רק עבור מצב סחרור אוויר.

הערות

- מסנן הפחם הפעיל אינו נכלל במכשיר. ניתן לרכוש את מסנן הפחם הפעיל (פריט מס' HZ381700) בחנויות מתמחות, במרכז שירות הלקוחות או בחנות המקוונת שלנו.
- לא ניתן לנקות את מסנן הפחם הפעיל או להפעילו מחדש.
- הקפידו להשתמש אך ורק במסננים חלופיים מקוריים. זה יבטיח את פעולת המכשיר המיטבית.

הרכיבים שיש לנקות



מספר	שם
1	כיסוי מסנן
2	מסנן שומנים ממתכת
3	מיכל
4	כיריים
5	לוח הבקרה
6	מיכל הגלישה
7	כיסוי הגוף
8	מסנן הפחם הפעיל (רק במצב אוויר מסוחרר)

מסגרת הכיריים (רק במכשירים עם מסגרת כיריים)

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.

זהירות!

היזהרו מגרימת נזק לפני השטח

יש להקפיד ולשטוף תמיד היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.

כדי למנוע פגיעה במשטחים שונים כתוצאה משימוש בחומרי הניקוי הלא נכונים, פעלו על-פי ההוראות שבטבלה.

משטח	מוצרי ניקוי
זכוכית קרמית	<p>חומר ניקוי לזכוכית עבור כתמים שנגרמו על-ידי אבנית ושאריות מים: יש לנקות את הכיריים כאשר הן מתקררות. ניתן להשתמש במוצר ניקוי המתאים לכיריים קרמיות או בחומר ניקוי לזכוכית (פריט מס' 00311499). מגרדת לזכוכית (פריט מס' 00087670) עבור כתמים שנגרמו על-ידי סוכר, אורז, עמילן או פלסטיק: יש לנקות באופן מיידי. זהירות: סכנת כוויות.</p> <p>לאחר מכן נקו במטלית כלים לחה ויבשו באמצעות מטלית או מגבת.</p> <p>הערה: אין לנקות במוצרי ניקוי המיועדים למדיחי כלים.</p>
נירוסטה	<p>מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה.</p> <p>השתמשו בכמות מים מינימלית בלבד בעת הניקוי כדי למנוע חדירת מים למכשיר.</p> <p>השרו שאריות שהתייבשו בכמות קטנה של מים עם סבון; אל תקרצפו.</p> <p>משטחי נירוסטה יש לנקות תמיד אך ורק בכיוון המרקם הטבעי.</p> <p>ניתן להשיג מוצרי ניקוי מיוחדים לניקוי נירוסטה (פריט מס' 00311499) במרכז שירות הלקוחות שלנו או דרך החנות המקוונת. יש למרוח שכבה דקה של חומר הניקוי על-גבי המשטח ולנגב במטלית רכה.</p> <p>הערה: אין להשתמש במגרדת לזכוכית כדי לנקות את מסגרת הכיריים.</p>
חלקי פלסטיק	<p>מים חמים עם סבון: נקו באמצעות מטלית רכה או במדיח הכלים.</p>
בקררים	<p>מים חמים עם סבון או חומר ניקוי מתאים לזכוכית (פריט מס' 00311499): יש לנקות באמצעות מטלית כלים לחה ולייבש עם מטלית רכה.</p>
ברזל יצוק (כיסוי מסנן)	<p>מים חמים עם סבון או חומר ניקוי מתאים לזכוכית (פריט מס' 00311499): יש לנקות באמצעות מטלית כלים לחה ולייבש עם מטלית רכה.</p>

ניקוי

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה. הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

המכשיר יתחמם במהלך ההפעלה. אם נוזלים חמים חודרים למכשיר, הניחו למכשיר להתקרר למשך שעתיים לפחות לפני הסרת כיסוי המסנן, מסנן השומנים ממתכת, המיכל, מיכל הגלישה או גוף המכשיר.

⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור. מכשירים אלה עלולים לגרום להתחשמלות.

⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

לחות שחדרה למכשיר עלולה לגרום להתחשמלות. יש לנקות את המכשיר באמצעות מטלית לחה בלבד. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את המכשיר באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

רכיבים בתוך המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים. לבשו כפפות מגן.

הערה: השתמשו בכמות מים מינימלית בלבד בעת הניקוי כך שלא ייכנסו מים למכשיר.

הערות

- לפני ניקוי המכשיר, הסירו תכשיטים שאתם עונדים על דרועותיכם וכפות ידיכם.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי אחרים בזמן שהכיריים עדיין חמות. זה עשוי לגרום לסימונים על המשטח. ודאו שהסרתם את כל השאריות של חומרי הניקוי.

חומרי ניקוי

יש להשתמש רק במוצרי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים. פעלו בהתאם להוראות היצרן המופיעות על אריזת המוצר.

פעלו בהתאם להוראות ולאזהרות הנלוות למוצרי הניקוי.

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

זהירות!

היזהרו מגרימת נזק לפני השטח

אין להשתמש:

- בנוזל ניקוי בלתי מדולל
- במוצרי ניקוי המיועדים למדיחי כלים
- במוצרי ניקוי שורטים
- במכשירי ניקוי בלחץ או חומרי ניקוי בקיטור
- בחומרי ניקוי לתנורים
- בחומרי ניקוי מאכלים או אגרסיביים, או חומרי ניקוי המכילים כלור
- בחומרי ניקוי המכילים אחוזי אלקוהול גבוהים
- במוצרי קרצוף גסים כגון ספוגים, מברשות או סקוצ'ים

בדיקת כלי הבישול

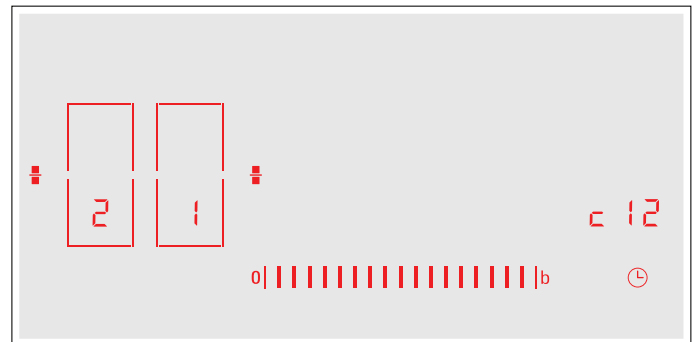
ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבדוק את המהירות והאיכות של תהליך הבישול בהתאם לכלי הבישול.

התוצאה היא ערך ייחוס והיא תלויה בתכונות כלי הבישול 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 2.
3. געו בטווח ההגדרות. הסמל – יבהבה 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

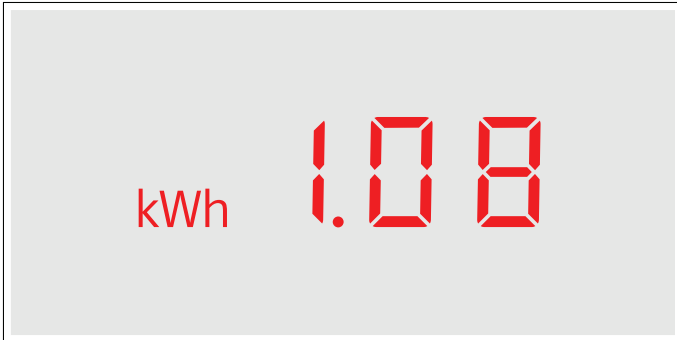
- אזור הבישול הגמיש נחשב רק למשטח חימום יחיד, אל תניחו עליו יותר מכלי בישול אחד.
- אם קוטר משטח החימום שנמצא בשימוש קטן יותר מקוטר כלי הבישול, ניתן לצפות שרק מרכז כלי הבישול יתחמם. זה עשוי לגרום לכך שתוצאות הבישול לא יהיו טובות כצפוי או שלא יהיו משביעות רצון.
- תוכלו למצוא מידע על פונקציה זו בסעיף בעמוד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

מחוון צריכת החשמל

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

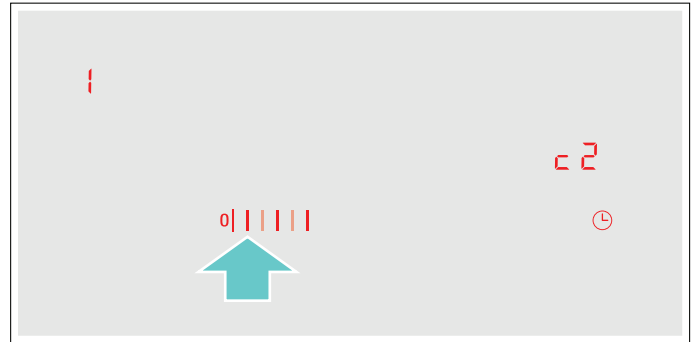
מרגע כיבוי הכיריים תוצג צריכת החשמל בקילוואט לשעה למשך 10 שניות.

התמונה מציגה דוגמה עם צריכת חשמל של 1.08 kWh.



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

5. לאחר מכן בחרו את דרגת החום הדרושה מאזור ההגדרות.



6. געו בסמל ⌚ למשך ארבע שניות לפחות.

ההגדרות נשמרו.

יציאה מההגדרות הבסיסיות

כבו את הכיריים באמצעות המתג הראשי.

תצוגה	פעולה
13 ע	קביעת תצורת ההפעלה של אזור הבישול הגמיש שימוש כשני משטחי חימום נפרדים. 0 שימוש כמשטח חימום יחיד*. 1
14 ע	חיבור חיישן הטמפרטורה האלחוטי לכיריים מחובר כהלכה 0 לא מחובר כהלכה: שגיאת שידור. 1 לא מחובר כהלכה: תקלה בחיישן הטמפרטורה. 2
17 ע	הגדרת מצב אוויר מסוחרר או מצב זרימת אוויר חוזרת מצב אוויר מסוחרר הוגדר*. 0 מצב זרימת אוויר חוזרת הוגדר. 1
18 ע	הגדרת הפעלה אוטומטית כבוי. 0 מופעל: מצב אוטומטי עם בקרת חיישן*. 1 מופעל: מערכת האוורור מתחילה לפעול בהגדרת מאוורר קבועה. 2
19 ע	הגדרת רגישות החיישן עבור מערכת האוורור הגדרת רגישות החיישן הנמוכה ביותר. 1 הגדרת רגישות החיישן הבינונית*. 2 הגדרת רגישות החיישן הגבוהה ביותר. 3
20 ע	הגדרת פעולת ההפעלה כבוי. 0 מופעל: פעולה אוטומטית עם הפעלת בקרת חיישן. 1 מופעל: מערכת האוורור פועלת במצב זרימת אוויר חוזרת למשך כ-6 דקות ובמצב אוויר מסוחרר למשך כ-30 דקות בהגדרת המאוורר! וכבית באופן אוטומטי לאחר שזמן זה חולף*. 2
0 ע	שחזור הגדרות היצרן הגדרות אישיות*. 0 שחזור הגדרות היצרן. 1

* הגדרות יצרן

כדי לגשת להגדרות הבסיסיות:

על הכיריים להיות כבויים.

1. הפעילו את הכיריים.
2. תוך עשר שניות, געו נגיעה ממושכת בסמל ⊕ למשך כארבע שניות.
 ארבע התצוגות הראשונות מספקות מידע על המכשיר. געו באזור 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 ע ו-0 מאירים כהגדרה מראש בתצוגות.



4. געו בסמל ⊕ שוב ושוב עד להצגת הפונקציה הרצויה.

הגדרות בסיסיות


למכשיר יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן להתאים את ההגדרות האלו לפי הרגלי הבישול שלכם.


תצוגה	פעולה
1 c	הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים הפעלה ידנית* 0 תוכנית אוטומטית. 1 הפונקציה מושבתת. 2
2 c	צלילים צליל האישור וצליל השגיאה כבויים. 0 רק צליל השגיאה מופעל. 1 רק צליל האישור מופעל. 2 כל צלילי ההתראה מופעלים*. 3
3 c	הצגת צריכת חשמל כבוי*. 0 מופעל. 1
4 c	הגדרה בהתאם לגובה מעל פני הים הקטנה 2-1 הגדרה בסיסית 3 הגדלה 9-4
5 c	תכנות אוטומטי של משך זמן הבישול כבוי*. 00 הזמן עד לכיבוי אוטומטי. 99-0 1
6 c	משך הצליל של סיום פעולת הטיימר 10 שניות*. 1 30 שניות. 2 1 דקה. 3
7 c	פונקציית ניהול הספקים. הגבלת ההספק הכולל של הכיריים כבוי*. 0 1,000 W הספק מינימלי. 1 1,500 W 1.5 2,000 W 2 ... 9 או 9. תפוקה מרבית של הכיריים.
11 c	שינוי דרגות החום המוגדרות מראש עבור פונקציית ההזזה דרגת חום מוגדרת מראש עבור אזור הבישול הקדמי. -9 דרגת חום מוגדרת מראש עבור אזור הבישול המרכזי. -5 דרגת חום מוגדרת מראש עבור אזור הבישול האחורי. -1.5
12 c	בדיקת כלי הבישול; תוצאות הבישול לא מתאים 0 לא מושלם 1 מתאים 2

* הגדרות יצרן

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.

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 ומחווני החום השירי 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).

הצהרת היצרן

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

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

הסמלים ומוטג 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.



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. געו נגיעה ממושכת בסמל  למשך כ-4 שניות. המחווני  מאיר למשך 10 שניות. הכיריים ננעלות.

להשבתה:

1. הפעילו את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי.
2. געו נגיעה ממושכת בסמל  למשך כ-4 שניות. הנעילה משוחררת.

נעילת בטיחות בפני ילדים

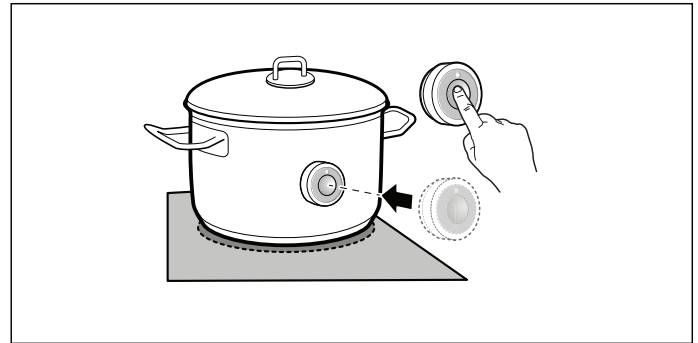
פונקציה זו גורמת לכך שנעילת הבטיחות בפני ילדים תופעל באופן אוטומטי, ברגע שאתם מכבים את הכיריים.

הפעלה וביטול

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

התקנת חיישן 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

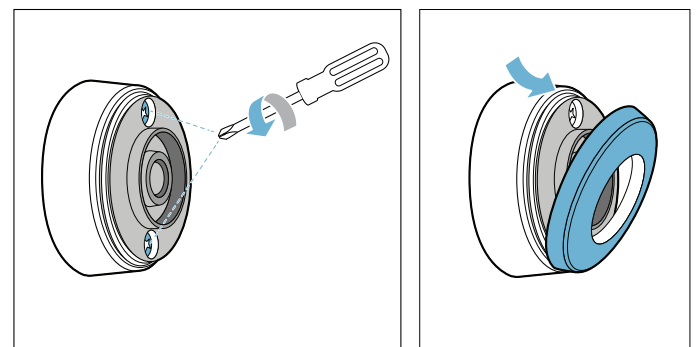
אין לנקות את חיישן הטמפרטורה האלחוטי במדיח הכלים. תוכלו למצוא מידע על ניקוי חיישן הטמפרטורה בסעיף בעמוד ← "ניקוי"

החלפת הסוללה

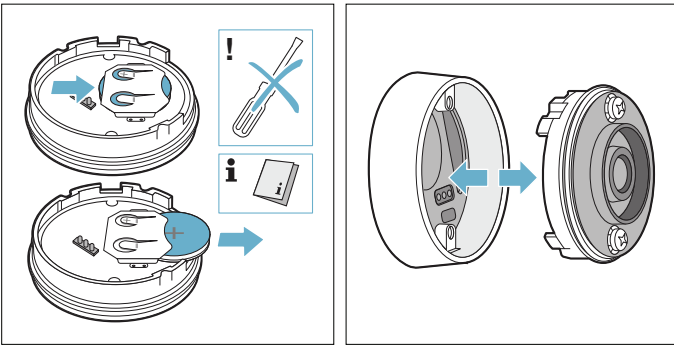
אם חיישן הטמפרטורה אינו מאיר בעת לחיצה על הסמל, הסוללה ריקה.

החלפת הסוללה:

1. הסירו את כיסוי הסיליקון מהחלק התחתון של גוף חיישן הטמפרטורה והסירו את שני הברגים באמצעות מברג.

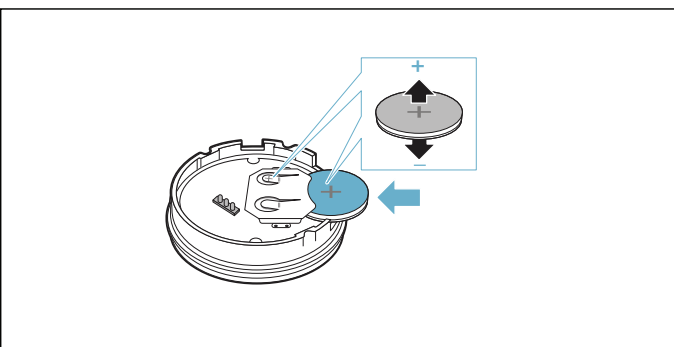


2. פתחו את סגירת חיישן הטמפרטורה. הסירו את הסוללה מהחלק התחתון של הגוף והכניסו סוללה חדשה (שימו לב לכיוון המתאים של קוטבי הסוללה).

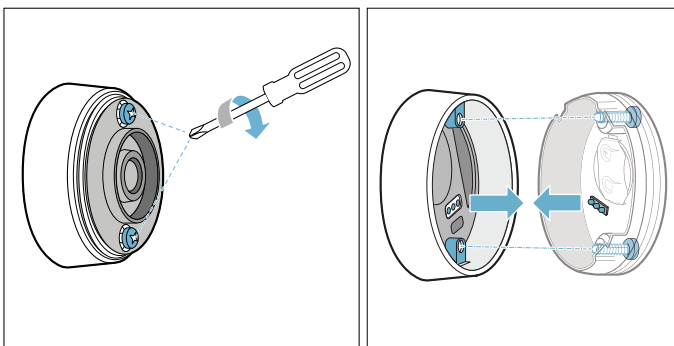


זהירות!

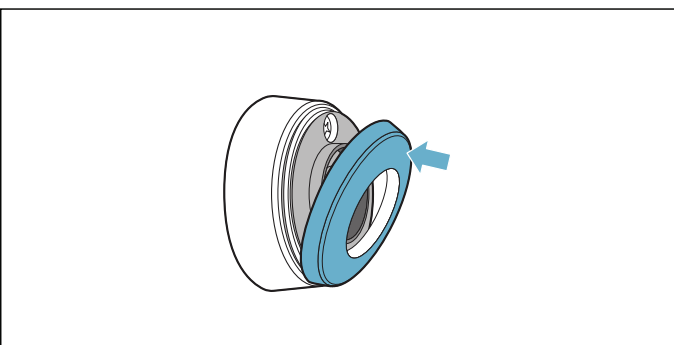
אין להשתמש בעצמים ממתכת כדי להוציא את הסוללה. אין לגעת בנקודות חיבור הסוללה.



3. סגרו את סגירת חיישן הטמפרטורה (החריצים עבור הברגים בסגירה מוכרחים להתאים לחריצים בחלק התחתון של הגוף). הדקו את הברגים באמצעות מברג.



4. חברו מחדש את כיסוי הסיליקון לחלק התחתון של גוף חיישן הטמפרטורה.



הערה: השתמשו אך ורק בסוללות באיכות גבוהה מסוג CR2032 כדי להבטיח חיי שירות ארוכים.

שונות	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן			
קממבר/גבינה	חיישן צלייה	3	10 - 7
ארוחות מהירות יבשות שיש להוסיף להן מים, לדוגמה, מנות פסטה	חיישן צלייה	1	10 - 5
קרוטונים	חיישן צלייה	3	10 - 6
שקדים/אגוזי לוז/אגוזים/צנוברים	חיישן צלייה	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 בהתחלה וערבבו באופן קבוע.

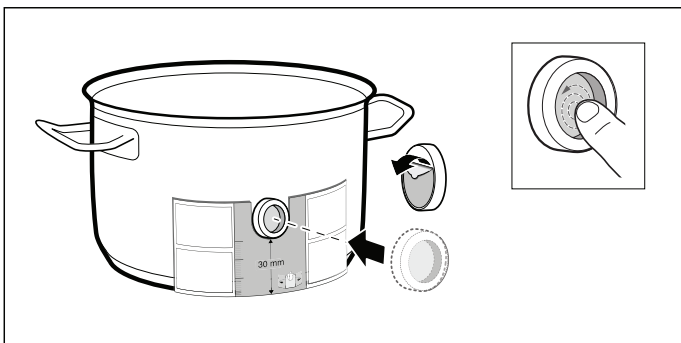
** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.

הדבקת מדבקת הסיליקון

מדבקת הסיליקון מחברת את חיישן הטמפרטורה לכלי הבישול.

יש להדביק את מדבקת הסיליקון ישירות על המחבת בעת שימוש במחבת עם פונקציות הבישול בפעם הראשונה. חשוב

1. שהאזור הדביק במחבת יהיה נטול שומן. נקו את המחבת, יבשו אותה היטב ונגבו את האזור הדביק באמצעות אלכוהול.
2. הסירו את ציפוי המגן ממדבקת הסיליקון. הדביקו את מדבקת הסיליקון לחלק החיצוני של המחבת במקום המתאים באמצעות התבנית המצורפת.



3. לחצו על שטח מדבקת הסיליקון כלפי מטה, כולל על מרכז. הדבק זקוק לשעה כדי להתקשות במלואו. אין להשתמש במחבת או לנקות אותה בזמן זה.

הערות

- אין להשרות את המחבת עם מדבקת הסיליקון 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. יש לציין את מספר הסימוכין המתאים.

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

מספר זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)	הגדרת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	קינוחים
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 מאפה, לדוגמה, סופגנייה עם חור או סופגנייה ממולאת****
* ערבבו באופן קבוע.			
** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.			
*** יש לחמם עם המכסה; לבשל ללא המכסה ולערבב כל הזמן.			
**** חממו את השמן עם המכסה. טגנו במנות ללא המכסה (הטבלה מפרטת את משך הבישול המתאים לכל מנה).			

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

פסטה ודגנים	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל 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			
פסטה	פונקציות בישול	3 / 100 °C	10 - 7
מעטפות בצק עלים וכופתאות ממולאות	פונקציות בישול	3 / 100 °C	15 - 6
פונקציה לבישול בסיר לחץ			
אורז**	פונקציות בישול	4 / 120 °C	8 - 5

* יש לחמם עם המכסה; לבשל ללא המכסה ולערבב כל הזמן.
 ** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.

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.

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

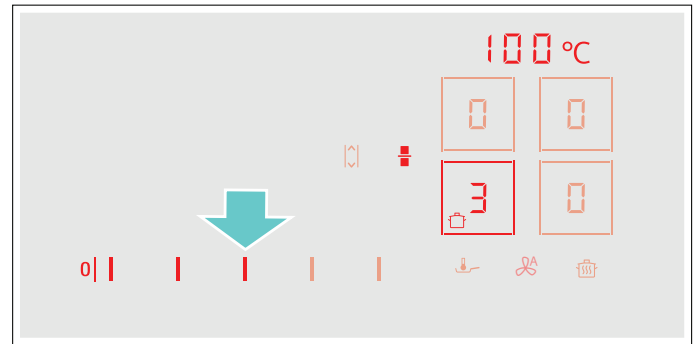
ירקות וקטניות		פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן				
שום, בצל	חיישן צלייה	2 - 1	10 - 2	
קישואים, חצילים	חיישן צלייה	3	12 - 4	
פלפלים, אספרגוס ירוק	חיישן צלייה	3	15 - 4	
ירקות מוקפצים קלות בשמן, לדוגמה, קישואים, פלפלים ירוקים	חיישן צלייה	1	20 - 10	
פטריות	חיישן צלייה	4	15 - 10	
זיגוג ירקות	חיישן צלייה	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 חומוס*	פונקציות בישול	3 / 100 °C	90 - 60	
אפונה	פונקציות בישול	3 / 100 °C	20 - 15	
נזיד עדשים*	פונקציות בישול	3 / 100 °C	60 - 45	
פונקציה לבישול בסיר לחץ*				
ירקות, לדוגמה שעועית ירוקה	פונקציות בישול	4 / 120 °C	6 - 3	
גרגרי חומוס, שעועית	פונקציות בישול	4 / 120 °C	35 - 25	
נזיד עדשים	פונקציות בישול	4 / 120 °C	20 - 10	
פונקציה לטיגון עם כמות שמן גדולה				
ירקות ופטריות, מצופים או בבליילת בירה*	פונקציות בישול	5 / 170 °C	8 - 4	
* הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.				
** 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 צליל האות (דקות)
פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן				
תפוחי אדמה מטוגנים (עשויים מתפוחי אדמה לא מקולפים, מבושלים)*	חיישן צלייה	5	12 - 6	
תפוחי אדמה מטוגנים (עשויים מתפוחי אדמה חיים)	חיישן צלייה	4	25 - 15	
כיסונים עם תפוחי אדמה*	חיישן צלייה	5	3,5 - 2,5	
רושטי שוויצרי	חיישן צלייה	1	55 - 50	
תפוחי אדמה מזוגגים	חיישן צלייה	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	
פונקציה לבישול בסיר לחץ				
תפוחי אדמה**	פונקציות בישול	4 / 120 °C	12 - 10	
* משך זמן בישול כולל למנה. יש לטגן מנות בזו אחר זו.				
** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.				

דגים	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן טיגון דג שלם, לדוגמה, טרוטה פילה דג, מצופה בפירורי לחם או לא מצופה	חיישן צלייה	3	20 - 10
	חיישן צלייה	4 - 3	20 - 10
פונקציית שליקה תבשיל דג, לדוגמה, בקלה	פונקציות בישול	2 / 90 °C	20 - 15
פונקציה לטיגון עם כמות שמן גדולה דג, בבליילת בירה או מצופה*	פונקציות בישול	5 / 170 °C	15 - 10
* חממו את השמן עם המכסה. טגנו במנות ללא המכסה (הטבלה מפרטת את משך הבישול המתאים לכל מנה).			

מנות על בסיס ביצים	פונקציות סיוע לבישול	הגדרת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן חביתיות* חביתה* ביצים מטוגנות ביצה מקושקשת פנקייק צימוקים חתוך לרצועות פרנץ' טוסט	חיישן צלייה	5	-
	חיישן צלייה	2	6 - 3
	חיישן צלייה	4 - 2	6 - 2
	חיישן צלייה	2	9 - 4
	חיישן צלייה	3	15 - 10
	חיישן צלייה	3	8 - 4
פונקציית בישול ביצים שלוקות**	פונקציות בישול	3 / 100 °C	10 - 5
* משך זמן בישול כולל למנה. יש לטגן מנות בזו אחר זו.			
** הוסיפו את המזון מיד בהתחלה.			

5. בחרו את הגדרת הטמפרטורה המתאימה מהטבלה.



הפונקציה הופעלה כעת. סמל הטמפרטורה יהבהב עד שהמים או השמן יגיעו לטמפרטורה הנכונה להוספת המזון. יישמע אות וסמל הטמפרטורה יפסיק להבהב.

כיבוי פונקציות בישול

בחרו במשטח החימום והגדירו אותו ל-0 בלוח הבקרה. משטח החימום ייכבה ומחונן החום השיורי יוצג.

הערה: להפעלה מחדש של פונקציות הבישול, המתינו כ-10 שניות.

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".

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 צליל האות (דקות)
פונקציה לטיגון עם כמות קטנה של שמן			
נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה	חיישן צלייה	4	10 - 6
פילה	חיישן צלייה	4	10 - 6
רצועות*	חיישן צלייה	3	15 - 10
קורדון בלו, נתח בשר דק*	חיישן צלייה	4	15 - 10
אומצה, רייר (בעובי 3 ס"מ)	חיישן צלייה	5	8 - 6
אומצה, מדיום או וול דאן (בעובי 3 ס"מ)	חיישן צלייה	4	12 - 8
חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)*	חיישן צלייה	3	20 - 10
נקניקיות, מבושלות מראש או נאות*	חיישן צלייה	3	20 - 8
המבורגרים, כדורי בשר, כדורי בשר ממולאים*	חיישן צלייה	3	30 - 6
קציץ בשר	חיישן צלייה	2	9 - 6
רצועות בשר, שווארמה	חיישן צלייה	4	12 - 7
בשר טחון	חיישן צלייה	4	10 - 6
פונקציית שליקה			
נקניקיות	פונקציות בישול	2 / 90 °C	20 - 10
פונקציית בישול			
כדורי בשר	פונקציות בישול	3 / 100 °C	30 - 20
עוף	פונקציות בישול	3 / 100 °C	90 - 60
עגל, מבושל או בנזיד	פונקציות בישול	3 / 100 °C	90 - 60
פונקציה לבישול בסיר לחץ			
עוף, עגל***	פונקציות בישול	4 / 120 °C	25 - 15
פונקציה לטיגון עם כמות שמן גדולה			
נתחי עוף וכדורי 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 בהתחלה.

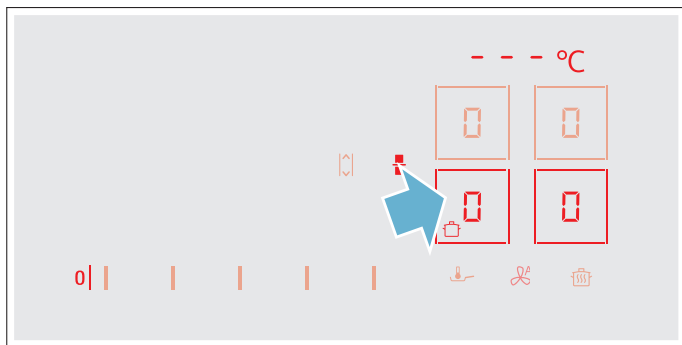
- פונקציות הבישול הופכות לזמינות לאחר שחיישן הטמפרטורה חובר ללוח הבקרה כהלכה.
- אם קיימת תקלה בחיישן הטמפרטורה, ייתכן שהחיבור לא ייווצר כהלכה בשל הסיבות הבאות:
 - שגיאת תקשורת Bluetooth.
 - לא לחצתם על הסמל בחיישן הטמפרטורה תוך 30 שניות מרגע בחירת משטח חימום.
 - הסוללה בחיישן הטמפרטורה התרוקנה.
- אפסו את חיישן הטמפרטורה האלחוטי ובצעו את הליך החיבור שוב.
- אם חיישן הטמפרטורה ולוח הבקרה אינם מחוברים כהלכה בשל שגיאת שידור, בצעו שוב את הליך החיבור.
- אם התצוגה ממשיכה להציג שגיאת חיבור *i*, פנו למרכז שירות הלקוחות הטכני.

איפוס של חיישן הטמפרטורה האלחוטי

1. געו נגיעה ממושכת בסמל  למשך כ-8-10 שניות. בזמן שאתם עושים זאת, מחוון ה-LED של חיישן הטמפרטורה יאיר שלוש פעמים. כאשר נורית ה-LED מאירה בפעם השלישית, היא תתחיל לאפס את חיישן הטמפרטורה. בשלב זה, יהיה עליכם להרים את אצבעכם מהסמל. כאשר נורית ה-LED נכבית, המשמעות היא שחיישן הטמפרטורה האלחוטי אופס.
2. חזרו על הליך החיבור משלב 2.

תהליך ההגדרה

1. חברו את חיישן הטמפרטורה לסיר; עיינו בסעיף בעמוד *← "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. הסמל  עבור כל משטחי החימום יאיר בלוח הבקרה.
4. בחרו את משטח החימום שעליו הנחתם את הסיר עם חיישן הטמפרטורה.



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 בעמוד *← "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 <i>4</i>
0 - 100 מטר	1
100 - 200 מטר	2
200 - 400 מטר	3*
400 - 600 מטר	4
600 - 800 מטר	5
800 - 1,000 מטר	6
1,000 - 1,200 מטר	7
1,200 - 1,400 מטר	8
מעל 1,400 מטר	9


* הגדרה בסיסית

הערה: הגדרת הטמפרטורה $3/100\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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.


חיבור חיישן הטמפרטורה האלחוטי ללוח הבקרה

יהיה עליכם לחבר את חיישן הטמפרטורה האלחוטי ללוח הבקרה לפני שתשתמשו בפונקציות הבישול בפעם הראשונה. כדי לחבר את חיישן הטמפרטורה האלחוטי ללוח הבקרה, בצעו את ההנחיות להלן:

1. בחרו את ההגדרה הבסיסית *14*; עיינו בסעיף בעמוד *← "הגדרות בסיסיות"* המחווין עבור אחד ממשטחי החימום והמחווין – יאירו. לוחות הבקרה כבים.
2. בחרו את משטח החימום והמחווין שלו יאיר. יישמע אות. המחווין  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	
	מחובר כהלכה
1	לא מחובר כהלכה: שגיאת שידור.
2	לא מחובר כהלכה: תקלה בחיישן הטמפרטורה.

כיבוי של חיישן הצלייה

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

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 כשיש צורך בכך. כך ניתן לחסוך בחשמל. שמן או שומן לא יתחממו יתר על המידה. הטמפרטורה מנוטרת באופן רציף. זה מונע מהאוכל להישפך. אין צורך להתאים מחדש את הטמפרטורה.
- יישמע אות כאשר המים או השמן יגיעו לטמפרטורה המיטבית להוספת המזון. הטבלה מציינת האם יש צורך להוסיף את המזון מיד בהתחלה.

טווחי הטמפרטורה והגדרות

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

- 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.

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.

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.

פונקציות ודרגות חום

חיישן צלייה

ניתן להשתמש בחיישן הצלייה 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.

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.

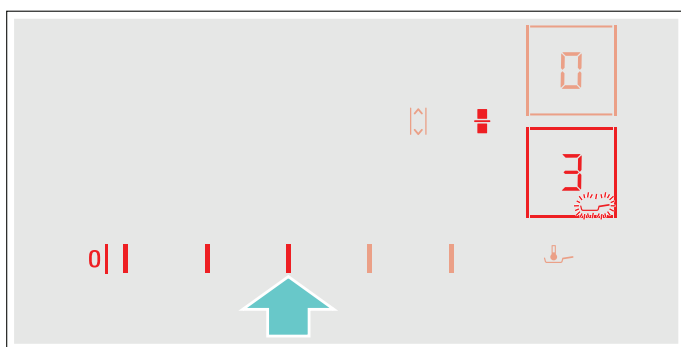
אם הכיריים שלכם לא כוללות חיישן טמפרטורה אלחוטי, ניתן לרכוש אותו דרך משווקים מומחים או דרך שירות הלקוחות הטכני שלנו על-ידי ציון מספר הסימוכין HZ 39050.

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

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.

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



הפונקציה הופעלה כעת.

סמל הטמפרטורה — מהבהב עד להשגת טמפרטורת הטיגון הרצויה. נשמע צליל התראה וסמל הטמפרטורה מפסיק להבהב.

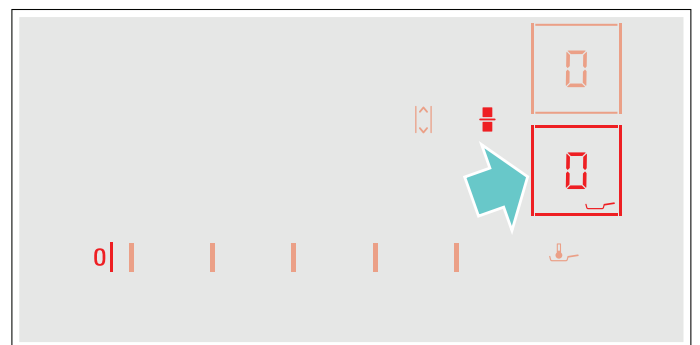
4. לאחר שטמפרטורת הצלייה הושגה, הוסיפו את השומן ואת המזון למחבת.

הערה: הפכו את המזון כך שלא יישרף.

תהליך ההגדרה

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

1. געו בסמל —.
2. בחרו במשטח החימום. המחווה — מאיר בתצוגת משטח החימום.



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.

משטחי החימום שכוללים חיישן טיגון מסומנים עם סמל חיישן הטיגון.

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









בסעיף 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	זמין עבור	הפעלה
חיישן צלייה 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.

כלי בישול מתאימים

בחרו את משטח החימום שקוטר 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 הצלייה. ניתן לרכוש אותן דרך משווקים מומחים או דרך שירות הלקוחות הטכני שלנו. יש לציין 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 בלבד.

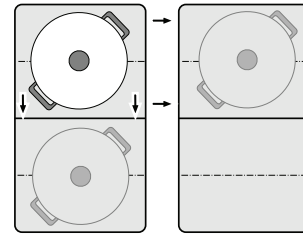
הערות

- חיישן הצלייה 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 הצלייה לא יופעל. עיינו בסעיף הנקרא ← "אזור בישול גמיש"
 - הערה: 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.
- 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 מציגה אילו כלי בישול מתאימים לכל פונקציה.

הגדרות העברה

באפשרותכם להשתמש בפונקציה זו כדי להעביר את דרגת החום, משך הבישול המתוכנת ופונקציית הבישול שנבחרה ממשטח חימום אחד לאחר.

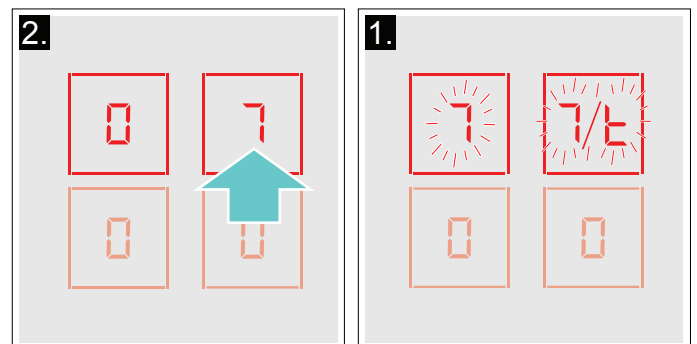
כדי להעביר את ההגדרות, העבירו את כלי הבישול ממשטח החימום שמופעל אל משטח חימום אחר.



הערה: תוכלו למצוא מידע נוסף על מיקום כלי הבישול בסעיף בעמוד ← "אזור בישול גמיש"

הפעלה

1. העבירו את כלי הבישול ממשטח החימום שמופעל אל משטח חימום אחר.
דרגת החום של משטח החימום המקורי מהבהבת. כלי הבישול מזוהה ודרגת החום שנבחרה קודם והסמל ξ מהבהבים בתצוגת משטח החימום החדש.
2. בחרו את משטח החימום החדש כדי לאשר את ההגדרות. דרגת החום של משטח החימום המקורי מוגדרת ל-G.



ההגדרות הועברו אל משטח החימום החדש.



הערות

- העבירו את כלי הבישול אל משטח חימום שאינו מופעל, שעדיין לא הגדרתם מראש או שלא הונח עליו כלי בישול אחר.
- לאחר מכן ניתן להעביר את הפונקציה PowerBoost או ShortBoost רק משמאל לימין או מימין לשמאל, אם אין משטח חימום פעיל.
- אם כלי בישול חדש הונח על משטח חימום אחר לפני שההגדרות אושרו, פונקציה זו תהיה מוכנה עבור שני כלי הבישול.
- אם מספר כלים הועברו, הפונקציה תהיה מוכנה רק עבור כלי הבישול האחרון שהועבר.



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. המחווון  כבה. הפונקציה הופעלה כעת.

השבתה

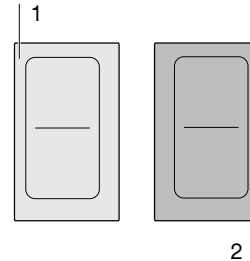
1. געו בסמל .
2. בחרו משטח חימום. המחווון  כבה. משטח החימום מכבה את עצמו ומחווון החום השיורי דולק. הפונקציה מושבתת.

פונקציית ShortBoost

פונקציית ShortBoost מאפשרת לכם לחמם כלי בישול מהר יותר מאשר בעת שימוש בדרגת החום 9.

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. המחווון  מאיר. הפונקציה הופעלה כעת.

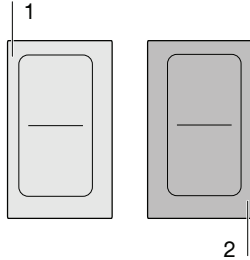
השבתה

1. בחרו משטח חימום.
2. געו בסמל  b. המחווון  כבה ומשטח החימום חוזר לדרגת החום 9. 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 S. 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 S. 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 ⏸. הסמל ⏸ מואר בתצוגת הטיימר. ספירת זמן הבישול מתחילה.

השבתה

געו בסמל ⏸. הסמל ⏸ מופיע בתצוגת הטיימר ולאחר מכן כבה.

הפונקציה מושבתת.

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

אפשרויות קביעת זמן

לכיריים יש שלוש פונקציות טיימר:

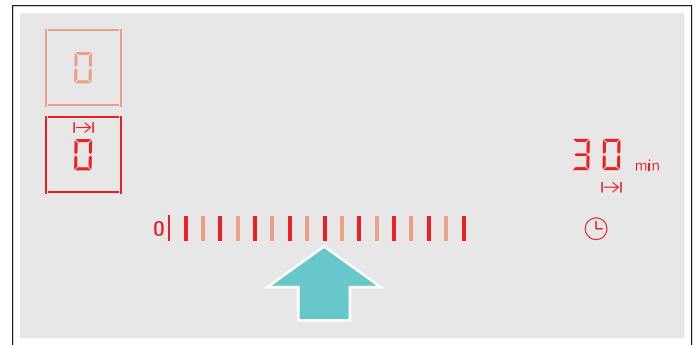
- הגדרת משך זמן הבישול
- טיימר כללי למטבח
- פונקציית שעון עצר

הגדרת משך זמן הבישול

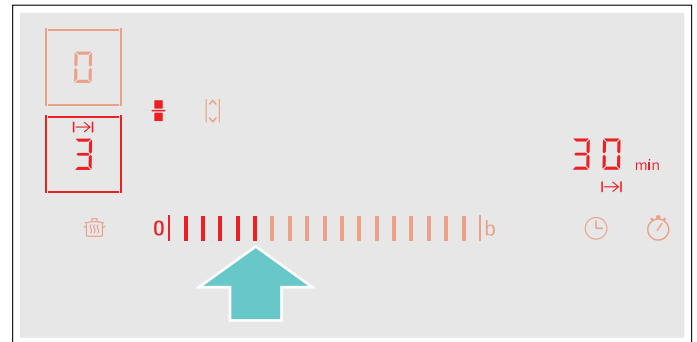
משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי בתום משך הזמן שנקבע.

תהליך ההגדרה:

1. געו בסמל פעמיים. והמחווון \rightarrow מאירים בתצוגת הטיימר.
2. בחרו במשטח החימום. המחווון \rightarrow מאיר.
3. במשך 10 השניות הבאות, יש לקבוע את משך זמן הבישול הרצוי מתוך טווח ההגדרות.



4. געו בסמל כדי לאשר את ההגדרה 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 צלייה

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 ולאחר מכן בחרו את משטח החימום. שנו את משך הבישול באזור ההגדרות או הגדירו כדי למחוק את משך הבישול המתוכנת. געו בסמל כדי לאשר את ההגדרה שנבחרה.

לאחר שהזמן חלף

משטח החימום כבה מעצמו, המחווון \rightarrow מהבהב ומשטח החימום מציג את הסמל . נשמעת התראה קולית. והמחווון \rightarrow מהבהבים בתצוגת הטיימר. בעת נגיעה בסמל , המחווונים כבים וצליל ההתראה נפסק.

הערות

- אם זמן בישול תוכנת עבור מספר משטחי חימום, זמן הבישול הקצר ביותר מופיע בתצוגת הטיימר.
- כדי לבדוק את משך הבישול הנוטר במשטח חימום, געו פעמיים בסמל ובחרו את משטח החימום. ניתן להגדיר משך 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 פעמיים והמחווון \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 משך הבישול באזור ההגדרות או הגדירו כדי למחוק את משך הבישול המתוכנת. געו בסמל כדי לאשר את ההגדרה שנבחרה.

לאחר שהזמן חלף

לאחר שמשך הזמן חלף נשמע אות קולי. והסמל מהבהבים בתצוגת הטיימר. המחווונים כבים לאחר נגיעה בסמל .

הפעלה

1. בחרו את אחד משני משטחי החימום באזור הבישול הגמיש.
2. געו בסמל , הוא דולק 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.

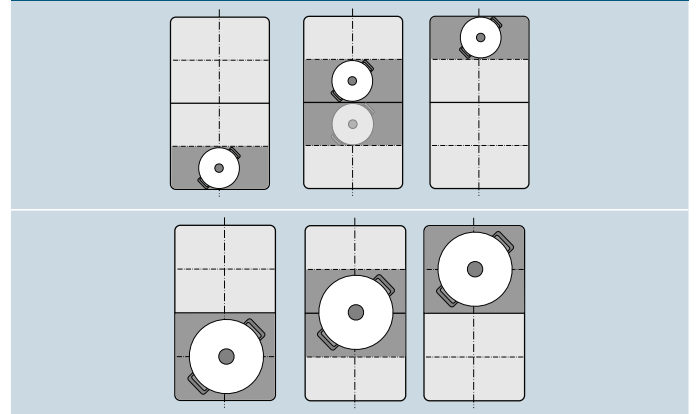
הערה: אם אחד מאזורי הבישול מוגדר ל-, הפונקציה מושבתת לאחר מספר שניות.

פונקציית הזזה

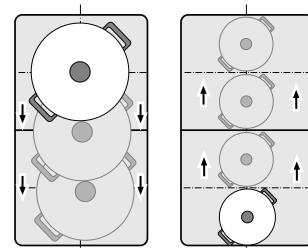
פונקציה זו מפעילה את אזור הבישול הגמיש כולו, אשר מחולק לשלושה אזורים בישול ואשר יש לו דרגות חום מוגדרות מראש.

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 9

5 אזור אמצעי = דרגת חום 5

1.5 אזור אחורי = דרגת חום 1.5

ניתן לשנות את דרגות החום המוגדרות מראש באופן עצמאי ללא תלות בדרגות חום אחרות. תוכלו למצוא מידע על אופן השינוי של דרגות החום בסעיף בעמוד  "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 בעמוד  "אזור בישול גמיש".

אזור בישול גמיש

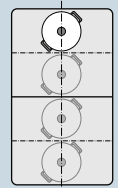
ניתן להשתמש בכל אזור בישול גמיש כמשטח חימום יחיד או כשני משטחי חימום עצמאיים, בהתאם לצורך. הוא מורכב מארבעה סלילי השראה שפועלים באופן עצמאי זה מזה. אם אתם משתמשים באזור הבישול הגמיש, רק האזור שמכוסה על-ידי כלי הבישול מופעל.

עצות לשימוש בכלי בישול

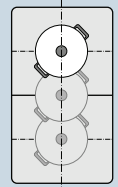
כדי לוודא שמשטח החימום זיהה את כלי הבישול ושהחום מפוזר באופן שווה, הקפידו למקם את כלי הבישול באופן נכון:

שימוש כמשטח חימום יחיד

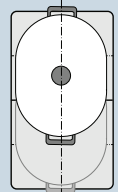
קוטר קטן מ-13 ס"מ או שווה לו מקמו את כלי הבישול באחד מארבעת המיקומים שניתן לראות באיור.



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

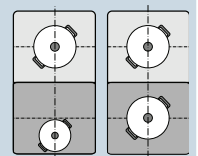


אם כלי הבישול גדול ממשטח חימום אחד, מקמו אותו החל מהקצה העליון או הקצה התחתון של אזור הבישול הגמיש.



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.



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.

משך בישול (דקות)	דרגת חום	
		צלייה/טיגון עם מעט שמן*
10 - 6	7 - 6	נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה
12 - 8	7 - 6	נתח בשר דק, קפוא
12 - 8	7 - 6	קציצה, עם ציפוי פירורי לחם או ללא ציפוי**
12 - 8	8 - 7	אומצה (בעובי 3 ס"מ)
20 - 10	6 - 5	חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)**
30 - 10	6 - 5	חזה עוף, קפוא**
30 - 20	5.5 - 4.5	קבבים (בעובי 3 ס"מ)**
20 - 10	7 - 6	המבורגרים (בעובי 2 ס"מ)**
20 - 8	6 - 5	דג ופילה דג, לא מצופה
20 - 8	7 - 6	דג ופילה דג, מצופה
15 - 8	7 - 6	דג, מצופה וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים
20 - 10	8 - 7	טיגון קל של ירקות טריים ופטריות
20 - 15	8 - 7	אוכל מוקפץ, ירקות, בשר חתוך לרצועות בסגנון אסייאתי
10 - 6	7 - 6	אוכל מוקפץ קפוא
-	7.5 - 6.5	חביתיות (מטוגנות ברצף)
6 - 3	4.5 - 3.5	חביתה (מטוגנת ברצף)
6 - 3	6 - 5	ביצים מטוגנות
		טיגון בשמן עמוק* (150-200 גרם לכל חתיכה ב-1-2 ליטר שמן, טיגון בשמן עמוק במנות)
-	9 - 8	מוצרי מזון קפוא, לדוגמה טוגנים, נגיסי עוף
-	8 - 7	קרוקטים, קפואים
-	7 - 6	בשר, לדוגמה נתחי עוף
-	7 - 6	דגים, מצופים או בבלילת בירה
-	7 - 6	ירקות, פטריות, מצופים או בבלילה, טמפורה
-	5 - 4	פריטים אפויים קטנים, לדוגמה סופגניות, פירות בבלילה
		* ללא מכסה
		** הפכו מספר פעמים
		*** חממו מראש לדרגת חום 8-8.5

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 בישול (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	55 - 35	גולאש, קפוא
שליקה, רתיחה ממושכת		
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		
*** חממו מראש לדרגת חום 8-8.5		

הגדרת המאוורר שנבחרה על-ידי החיישן תוצג בלוח הבקרה. מצב הפעולה האוטומטי מופסק.

פעולת הפעלה

פעולת ההפעלה מאפשרת למערכת האוורור לפעול למשך מספר דקות לאחר שכובתה. פעולה זו מעלימה את ריחות הבישול שנותרו. מערכת האוורור תיכבה אוטומטית לאחר מכן.

בהגדרות הבסיסיות, ניתן לבחור את האפשרויות הבאות עבור ההפעלה:

- השבתת ההפעלה
- הפעלת הפונקציה האוטומטית עם הפעלת בקרת חיישן
- הפעלת פעולת ההפעלה למשך פרק זמן קבוע עם הגדרת מאוורר קבועה

הערה: פעולת ההפעלה תופעל רק אם אזור בישול אחד לפחות הופעל למשך דקה אחת לפחות.

אם הפעולה האוטומטית עם הפעלת בקרת חיישן הופעלה, הסמלים **b** ו-**B** יידלקו במהלך תקופת ההפעלה.

כיבוי

געו בסמל **b**.

פעולה זו תשבית באופן מיידי את פעולת ההפעלה.

אם אחד מהמצבים הבאים מתקיים, פעולת ההפעלה תיכבה:

- משך ההפעלה פג.
- המכשיר מופעל שוב.
- כאשר הפעולה האוטומטית מופעלת עם הפעלת בקרת חיישן, החיישן קובע את רמת איכות האוויר בחדר מתאים.

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"*

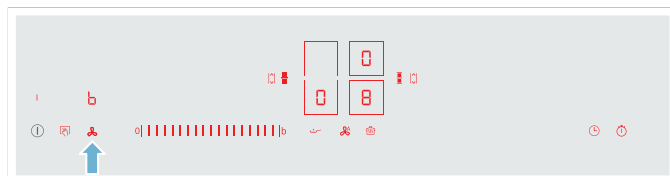
פעולה מוגברת

הפעילו מצב מוגבר כדי להעלים ריחות חזקים. במצב זה, קולט האדים פועל בעוצמת המאוורר הגבוהה ביותר שלו למשך פרק זמן קצר. לאחר זמן קצר, הוא חוזר באופן אוטומטי לחימום מינימלי.

הפעלה

1. געו בסמל **b**.
2. געו בסמל **B**.

הסמל **B** והסמלים באזור ההגדרות השמאלי יידלקו. **B** מוצג בלוח הבקרה. מצב מוגבר מופעל כעת.



הערה: לאחר שמונה דקות, המכשיר יחזור באופן אוטומטי להגדרת המאוורר **S**.

הערה: לאחר מספר שניות, אזור ההגדרות עבור דרגות החימום יוצג שוב.

כיבוי

1. געו בסמל **b**.
2. תוך מספר שניות, החליקו את אצבעכם מעל אזור ההגדרות עד שההגדרה **S** או הגדרה אחרת תוצג.

הפעלה אוטומטית

בהתאם להגדרות הבסיסיות שנבחרו, האפשרויות הבאות יהיו זמינות לאחר שתבחרו את הגדרת המאוורר עבור אזור בישול:

- מערכת האוורור לא תופעל.
- מערכת האוורור תופעל עם הגדרת המאוורר שנבחרה על-ידי החיישן.
- האוורור יתחיל בהגדרת מאוורר שצוינה.

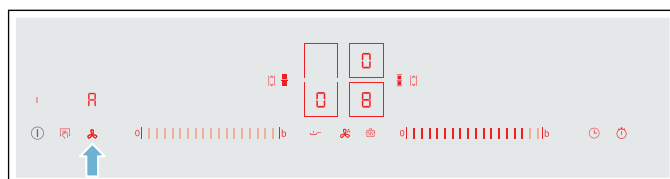
בחרו את האפשרות שבה ברצונכם להשתמש בהגדרות הבסיסיות. ההגדרות הבסיסיות מציעות גם את האפשרות להתאים את רגישות החיישן.

מצב אוטומטי עם בקרת חיישן

הפעלה

געו בסמל **B**.

ההגדרה המיטבית נקבעת אוטומטית באמצעות חיישן. הסמל **B** יוצג בלוח הבקרה.



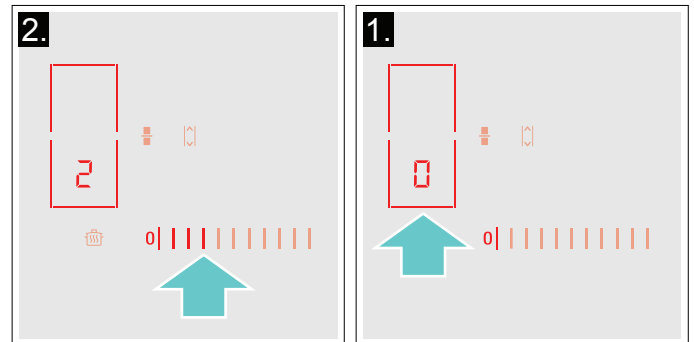
כיבוי

געו בסמל **B**.

בחירת משטח חימום ודרגת חום

יש להפעיל את הכיריים.

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



דרגת החום נקבעה.

שינוי רמת ההספק

בחרו במשטח החימום והגדירו את דרגת החום הרצויה בטווח ההגדרות.

כיבוי משטח החימום

בחרו את משטח החימום והגדירו אותו ל-□ בסרגל ההגדרות. משטח החימום נכבה ומחווה 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.

הפעלה וכיבוי של מערכת האוורור

הערה: הקפידו תמיד להתאים את עוצמת המאוורר לתנאים הקיימים. כדי להעלים ריחות בישול חזקים, בחרו עוצמת מאוורר גבוהה.

הערה: אם מסנן שומנים ממתכת אינו זמין, לא ניתן להפעיל את מערכת האוורור. הכניסו את מסנן השומנים ממתכת. פונקציות הכיריים זמינות גם אם אין מסנן שומנים ממתכת. ← "ניקוי" בעמוד 39

הערה: אין לחסום את פתחי האוורור. אין להניח עצמים על כיסוי המסנן, משום שזה יפחית את עוצמת מערכת האוורור.

הערה: בעת הפעלת מערכת האוורור, אזור ההגדרות הימני אינו זמין עוד. ניתן לשנות את הגדרת המאוורר עבור מערכת האוורור באזור ההגדרות השמאלי.

הפעלת מערכת האוורור

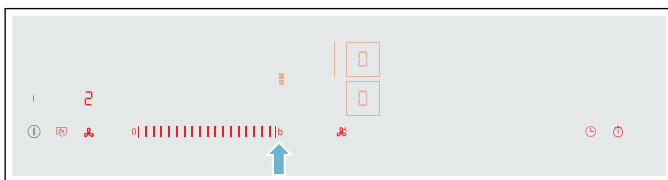
הערה: אם הסמלים □ ו-□ אינם זמינים, הכניסו את מסנן השומנים ממתכת כהלכה. הסמלים □ ו-□ אינם זמינים. ניתן להפעיל את מערכת האוורור.

1. געו בסמל □.

מערכת האוורור מתחילה לפעול בהגדרת המאוורר □. ההגדרה שנבחרה תוצג בלוח הבקרה ובאזור ההגדרות השמאלי. אזור ההגדרות הימני אינו זמין עוד.

הערות

- לא ניתן לשנות דרגות חום בזמן שהגדרת מערכת האוורור הוחלה.
 - במהלך פרק זמן של מספר שניות, ניתן לבחור הגדרת מאוורר עבור מערכת האוורור. לאחר מכן ניתן להשתמש באזור ההגדרות לבחירה חוזרת של דרגות החום.
2. בחרו את דרגת החום הדרושה מאזור ההגדרות. ההגדרה שנבחרה תוצג באזור ההגדרות השמאלי.

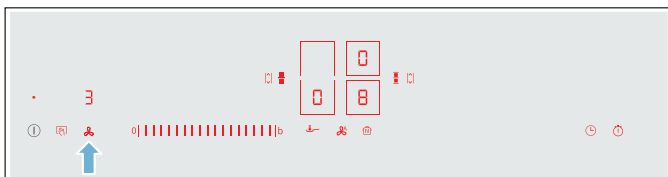


בחירת עוצמת המאוורר

1. געו בסמל □.

מערכת האוורור מתחילה לפעול בהגדרת המאוורר □. ההגדרה שנבחרה תוצג באזור ההגדרות השמאלי. אזור ההגדרות הימני אינו זמין עוד.

2. בחרו את דרגת החום הדרושה מאזור ההגדרות השמאלי. ההגדרה שנבחרה תוצג באזור ההגדרות השמאלי.



כיבוי מערכת האוורור

אם ברצונכם לכבות את המכשיר, געו בסמל □. אם ברצונכם רק לכבות את מערכת האוורור, המשיכו באופן הבא:

1. געו בסמל □.
2. בחרו את הסמל □ באזור ההגדרות.
3. געו בסמל □ כדי לעבור לאזור ההגדרות עבור הכיריים.

הערה: פעולת ההפעלה תתחיל לאחר כיבוי המכשיר (בהתאם להגדרות הבסיסיות שנבחרו).

תפעול המכשיר



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

⚠ אזהרה - סכנת כוונות!

כיסוי המסנן העשוי מברזל יצוק חם מאוד כשהוא על הכיריים. אין להניח אף פעם את כיסוי המסנן על הכיריים. אין להניח סירים, מחבתות או עצמים חמים אחרים על כיסוי המסנן.

הערה: הפעילו את קולט האדים מיד עם תחילת הבישול, וכבו אותו מספר דקות לאחר סיום הבישול. זוהי הדרך היעילה ביותר למנוע התפשטות עשן ואדים במטבח.

הפעלה וכיבוי של הכיריים

הפעילו את הכיריים וכבו אותן באמצעות המתג 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 שהמחווונים כבים. מחוון החום השיורי נשאר דולק עד שמשטחי החימום מתקררים דיים.

הערות

- הכיריים ייכבו באופן אוטומטי אם כל משטחי החימום כבויים למשך יותר מ-30 שניות ומערכת האוורור כבויה.
- ההגדרות שנבחרו נשארות מאוחסנות למשך 4 שניות לאחר שהכיריים כבו. אם תפעילו אותן בחזרה במהלך פרק זמן זה, הכיריים יפעלו באמצעות ההגדרות הקודמות שאוחסנו.

החלת הגדרות משטח החימום

הגדירו את דרגת החום הרצויה בלוח הבקרה.

דרגת חום 1 = הדרגה הנמוכה ביותר.

דרגת חום 9 = הדרגה הגבוהה ביותר.

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

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

לפני הפעלה ראשונה



קראו את המידע הבא לפני השימוש במכשיר בפעם הראשונה: יש לנקות היטב את המכשיר ואת כל חלקי האביזרים. לפני שתוכלו להשתמש במכשיר החדש, עליכם לבצע הגדרות מסוימות.

שימוש ראשון

הערה: בעת אספקתו, המכשיר מוגדר מראש למצב אוויר מסוחרר.

הגדרות אפשריות:

- במצב אוויר מסוחרר, אם 7 / 7 מוצג, הערך 5 (הגדרת היצרן) מוגדר.
- במצב זרימת אוויר חוזרת, אם הסמל 7 / 7 מוצג, הערך 1 מוגדר.

לקבלת הוראות בנוגע להעברת המכשיר למצב זרימת אוויר חוזרת, ראו ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 36.

משטחי החימום

משטח חימום	
משטח חימום פשוט	יש להשתמש בכלי בישול בגודל המתאים.
אזור בישול גמיש	עיינו בסעיף הנקרא ← "אזור בישול גמיש"
השתמשו רק בכלי הבישול המתאימים לבישול באינדוקציה; עיינו בסעיף הנקרא ← "בישול באינדוקציה"	

מצבי הפעלה

ניתן להפעיל את קולט האדים במצב פליטת אוויר או במצב סחרור אוויר.

מצב פליטת אוויר

האוויר הנשאב עובר סינון דרך מסנני השומן, ונפלט החוצה באמצעות מערכת תעלות וצינורות.



הערה: אין לנתב את אוויר הפליטה לתוך ארובה פעילה של עשן או גזי פליטה אחרים, או לתוך תעלה המשמשת לאוורור חדרים שבהם מותקנים מכשירים פולטי חום.

- לפני ניתוב של אוויר הפליטה לתוך ארובה לא פעילה, יש לקבל את אישורו של מהנדס החימום.
- במצב שבו אוויר הפליטה יוצא החוצה דרך קיר חיצוני, יש להשתמש במסגרת טלסקופית.

מצב סחרור אוויר

האוויר הנשאב עובר סינון באמצעות מסנני השומן וניקוי באמצעות מסנן פחם פעיל, ונפלט חזרה אל תוך חלל המטבח.



הערה: כאשר משתמשים במצב סחרור אוויר, יש להתקין מסנן פחם פעיל כדי למנוע ריחות לא נעימים במטבח. בחוברת ההפעלה תמצאו את האפשרויות השונות להפעלת המכשיר במצב סחרור אוויר. בנוסף, תוכלו לפנות לספק לקבלת הוראות ומידע. את האביזרים הנחוצים תוכלו להשיג בחנויות מתמחות, במרכז שירות הלקוחות או בחנות המקוונת.

מחונן חום שיורי

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

המחוננים הבאים מוצגים בהתאם לכמות החום השיורי:

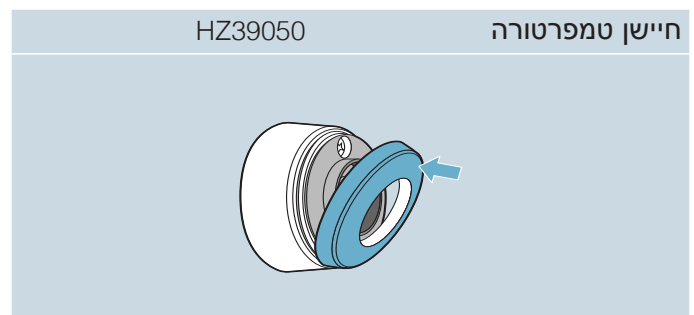
- תצוגה H: טמפרטורה גבוהה
- תצוגה L: טמפרטורה נמוכה

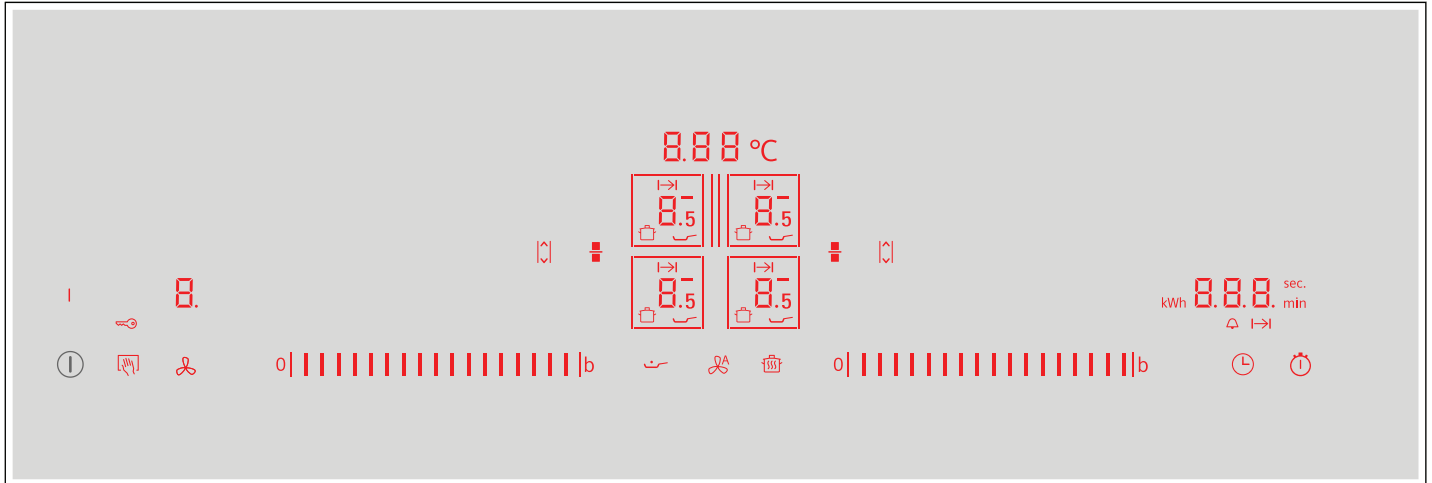
אם תסירו את כלי הבישול ממשטח החימום במהלך הבישול, מחונן החום השיורי ודרגת החום שנבחרה יתבהבו לסירוגין.

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

פונקציית חיישן בישול (אופציונלי)

בהתאם לגרסת המכשיר, חיישן הטמפרטורה יספק ביחד עם המכשיר כאביזר סטנדרטי, או יהיה זמין להזמנה כאביזר אופציונלי באמצעות המק"ט להלן.





מחוננים/סמלים	
טיימר לזמן קצר	
הגדרות העברה	
יחידות זמן בטיימר	min / sec
צריכת חשמל	kWh
מצב אוטומטי עבור מערכת האוורור	
מחונן רוויה של מסנן שומנים ממתכת	F 10
מחונן רוויה של מסנן פחם פעיל	F 11

בקרים

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

הערות

- הסמלים המתאימים עבור הבקרות מאירים, בהתאם לזמינותן. התצוגות עבור משטחי החימום או הפונקציות שנבחרו מתבהרות.
- הקפידו תמיד לנקות ולייבש את לוח הבקרה. לחות יכולה למנוע ממנו לפעול כהלכה.
- אין להניח כלי בישול בקרבת המחוננים או החיישנים. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם יתר על המידה.

בקרי מגע	
הפעלה וכיבוי של המכשיר	
נעילת לוח הבקרה לצורך ניקוי והפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים	
מעבר בין אזורי ההגדרות עבור הכיריים ומערכת האוורור/איפוס מחונני הרוויה	
בחירת משטח חימום	
החלת דרגות חום/בחירת הגדרות מאוורור 9-1 באזור ההגדרות השמאלי	
הפעלת פונקציות ShortBoost ו- PowerBoost עבור דרגות חום/מצב מוגבר עבור מערכת האוורור	
הפעלת חיישן הצלייה	
הפעלת מצב אוטומטי עבור מערכת האוורור	
הפעלת פונקציית השמירה על החום	
תיכנות משך הבישול והטיימר הכללי למטבח	
הפעלת פונקציית שיעון העצר	
הפעלת פונקציית ההזזה	
הפעלת אזור הבישול הגמיש	

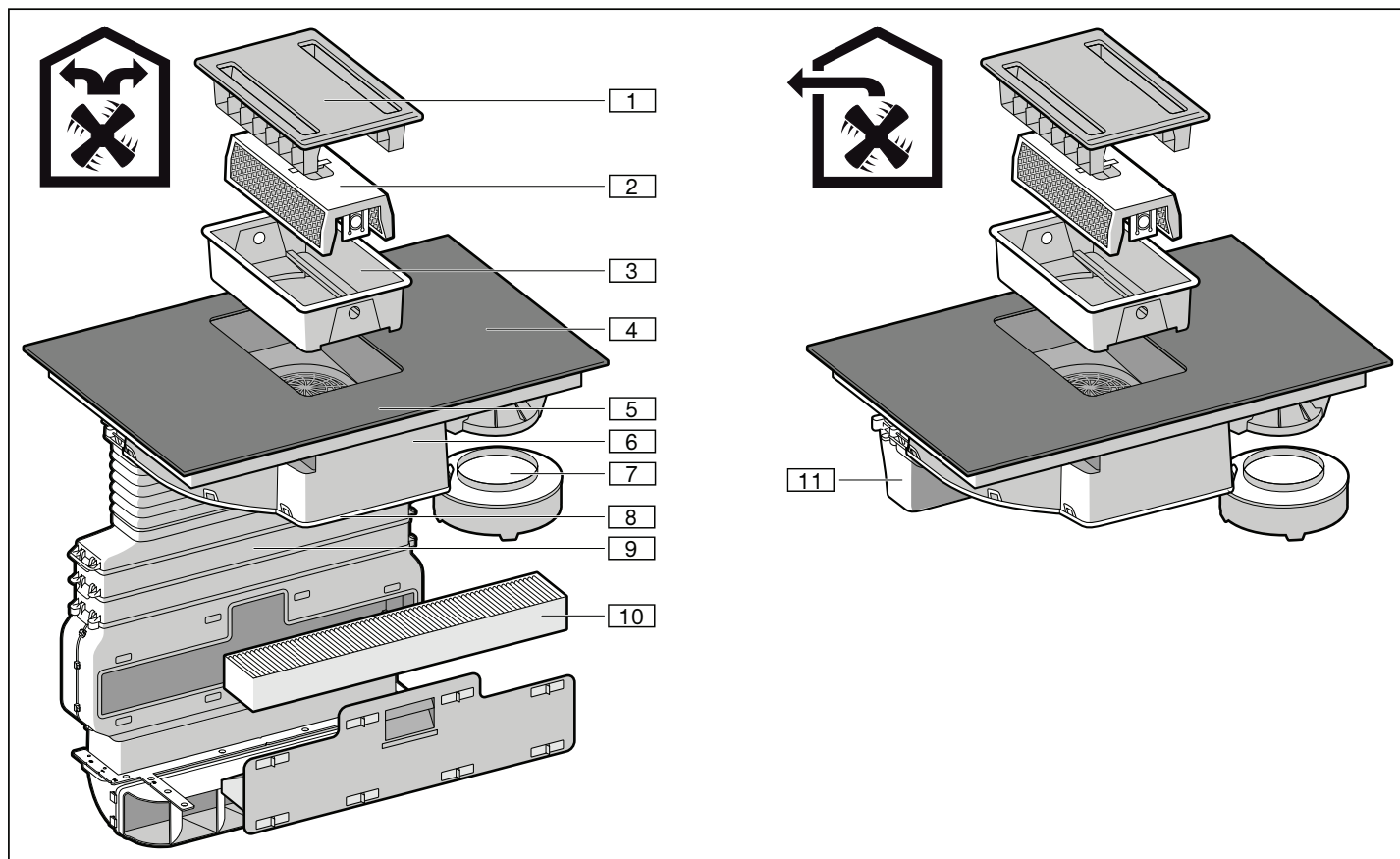
מחוננים/סמלים	
מצב הפעלה	
דרגות חום/הגדרות מאוורור	1-9
חום שיורי	H/h
פונקציית PowerBoost/מצב מוגבר עבור אוורור	b
פונקציית ShortBoost	b ⁻
פונקציית שמירה על חום	L
חיישן צלייה	
פונקציות בישול	
טמפרטורה עבור פונקציות בישול	000°C
נעילת בטיחות בפני ילדים	
פעולת טיימר	00
הגדרת משך הבישול	1-1

בסעיף זה מובא הסבר על המחוונים והבקרים השונים. כאן תמצאו גם מידע על הפונקציות השונות של המכשיר.

הכרת המכשיר

תוכלו למצוא מידע על הגודל וההספק של משטחי החימום בעמוד ← בעמוד 2

המכשיר החדש שלכם



אביזרים מיוחדים

HZ381400	ערכת זרימת אוויר חוזרת
HZ381500	ערכת אוויר מסוחרר
HZ381700	מסנן פחם פעיל

כלי בישול מתאימים

קיימות מחבתות המתאימות בצורה מיטבית לפונקציית חייושן הצלייה. ניתן לרכוש אותן דרך משווקים מומחים או דרך שירות הלקוחות הטכני שלנו. יש לציין 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

מספר	שם
1	כיסוי מסנן
2	מסנן שומנים ממתכת
3	מיכל
4	כיריים
5	לוח הבקרה
6	גוף המאוורר
7	מיכל הגלישה
8	כיסוי הגוף
9	צינורות*
10	מסנן פחם פעיל*
11	צינור פליטה**
* במצב אוויר מסוחרר בלבד	
** במצב זרימת אוויר חוזרת בלבד	

כלי בישול ריקים וכלי בישול בעלי תחתית דקה

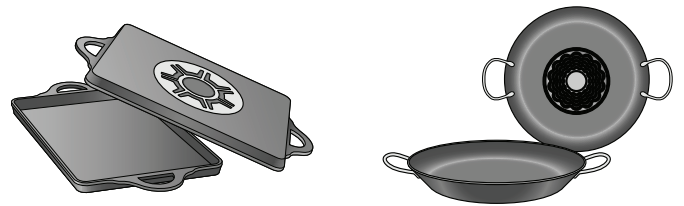
אין לחמם כלי בישול ריקים או להשתמש בכלי בישול בעלי תחתית דקה. הכיריים מצוידות במערכת בטיחות פנימית. עם זאת, כלי בישול ריק עלול להתחמם כה מהר, עד כי פונקציית "הכיבוי האוטומטי" לא תספיק להגיב, וכתוצאה מכך כלי הבישול עלול להגיע לטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול להתוך את תחתית כלי הבישול ולגרום נזק לזכוכית 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

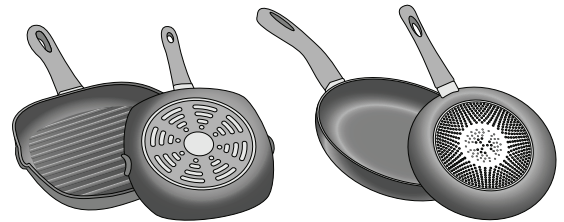
לכל משטח חימום יש סף תחתון עבור זיהוי כלי בישול. זה תלוי בקוטר האזור הפרומגנטי של כלי הבישול ובחומר שממנו עשוי הבסיס שלו. מסיבה זו, עליכם להשתמש תמיד במשטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לקוטר בסיס כלי הבישול.

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 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.



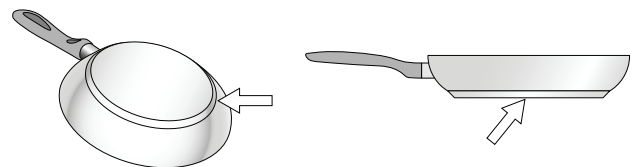
כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

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.



אי הנחת כלי בישול או כלי בישול בגודל לא מתאים

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

בישול באינדוקציה

יתרונות הבישול באינדוקציה

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

- חימום בזמן בעת ההרתחה והטיגון.
- חימום 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.

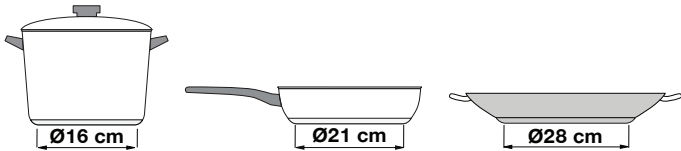
כלי בישול

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 מתאים לבישול באינדוקציה, עיינו בסעיף הנקרא.

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 אזור הבישול הגמיש משמש כמשטח חימום יחיד, ניתן להשתמש בכלי בישול גדולים יותר אשר מותאמים במיוחד לאזור זה. תוכלו למצוא מידע על מיקום כלי בישול בסעיף הנקרא ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 36 בעמוד 13.



הגנה על הסביבה

בסעיף זה תוכלו למצוא מידע אודות חימום בחשמל והשלכת המכשיר.

חימום בחשמל

- כסו את כלי הבישול במכסים מתאימים. בישול בכלי ללא מכסה צורך אנרגיה גבוהה הרבה יותר. השתמשו במכסה זכוכית כך שתוכלו לראות את תוכן הסיר בלי שיהיה צורך להרים את המכסה.
- השתמשו במחבתות ובסירים בעלי תחתית שטוחה. תחתיות לא ישירות מגדילות את צריכת החשמל.
- הקוטר של בסיס הסיר או המחבת צריך להיות באותו הגודל כמו משטח החימום. שימו לב: לעתים קרובות, יצרנים של כלי בישול מספקים מידע על קוטר חלקו העליון של כלי הבישול, שהינו על פי רוב גדול מקוטר של הבסיס של כלי הבישול.
- השתמשו בכלי בישול קטן לבישול כמויות קטנות. שימוש בכלי בישול גדול עם כמות קטנה בתוכו צורך הרבה אנרגיה.
- הוסיפו רק מעט מים לבישול. כך תחסכו באנרגיה, והירקות לא יאבדו את הוויטמינים והמינרלים שבהם.
- הפחיתו את דרגת החום בזמן. כך תחסכו בחשמל.
- במהלך הבישול, ודאו שיש אספקת אוויר נאותה כך שמערכת האוורור תוכל לפעול ביעילות ועם דרגה נמוכה של רעשי פעולה.
- כווננו את מהירות המאוורר בהתאם לכמות האדים הנוצרים במהלך הבישול. השתמשו במצב מוגבר רק כאשר הוא דרוש. מהירות מאוורר נמוכה יותר משמעה פחות צריכת אנרגיה.
- אם הבישול יוצר כמויות אדים גדולות, בחרו מהירות מאוורר גבוהה יותר במהלך הבישול. אם אדי הבישול כבר התפזרו במטבח, יש להפעיל את מערכת האוורור לזמן ארוך יותר.
- כבו את המכשיר אם אינכם זקוקים לו.
- נקו את המסנן, ובמידת הצורך, החליפו אותו במרווחי זמן קבועים כדי להגביר את היעילות של מערכת האוורור וכדי למנוע סכנת שריפה.

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.



פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

- חפצים קשים או חדים עשויים לגרום נזק לכיריים. אין להפיל חפצים קשים או חדים על הכיריים.
- חימום כלי בישול ריקים עלול לגרום נזק לפני שטח הכיריים. אין להניח לכלי בישול ריקים להתחמם.
- סירים או מחבתות חמים עלולים לגרום נזק לכיריים. אין להניח סירים או מחבתות חמים על-גבי לוח הבקרה, התצוגות/המחוננים, האזור שמסביב לכיריים או כיסוי המסנן.
- אין להניח רדיד אלומיניום או מיכלי פלסטיק על משטחי חימום חמים משום שזה עלול לגרום נזק לכיריים. אין להשתמש בנייר אפייה.
- שימוש בחומרי ניקוי לא מתאימים עלול לגרום לנזק לפני שטח הכיריים, לשינוי צבע ולכתמים. יש להשתמש רק במוצרי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים.
- חיכוך של סירים ומחבתות עלול לגרום לנזק לפני שטח הכיריים ולשינוי צבע. יש להרים תמיד סירים ומחבתות לפני מיקומם מחדש; אין להחליק אותם על-פני משטח הכיריים.
- מזון שנשרף עלול לגרום לנזק לפני השטח ולכתמים. יש להסיר באופן מיידי כל מזון שרתח וגלש באמצעות מגרדת לזכוכית.
- מלח, סוכר וחול עלולים לגרום לנזק לפני שטח הכיריים. אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כאזור אחסון.
- שימוש בכלי בישול בעלי בסיס מחוספס עלול לגרום לנזק לפני השטח. בדקו את כלי הבישול לפני השימוש.
- סוכר ומזונות בעלי תכולת סוכר גבוהה עלולים לגרום לנזק לפני השטח או לסדקים דמויי קונכיה. יש להסיר באופן מיידי כל מזון שרתח וגלש באמצעות מגרדת לזכוכית.

⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

- בעת בישול בבן מארי (אמבט מים), הכיריים וכלי הבישול עלולים להתנפץ כתוצאה מחימום יתר. יש לוודא שכלי הבישול בבן מארי לא ייגע ישירות בתחתית של הסיר המלא 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.
- רכיבים בתוך המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים. לבשו כפפות מגן.
- כלי הבישול ומשטח הכיריים מתחממים מאוד. לעולם אל תרכנו מעל הכיריים החמות ואל תאחזו בכלי בישול לוהטים.
- 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.
- מחבתות ווק שאינן מתאימות עלולות לגרום לתאונות. יש להשתמש אך ורק במחבתות ווק שסופקו על-ידי היצרן (זמינות כאביזרים אופציונליים).

⚠ 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 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 במכשירי ניקוי בקיטור. מכשירים 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 - סכנת אלקטרומגנטיות!

- מכשיר זה נוהג לפי תקני הבטיחות והתאימות האלקטרומגנטית. עם זאת, לא מומלץ לאנשים בעלי קוצבי לב או משאבות אינסולין להשתמש במכשיר. לא ניתן להבטיח שכל המכשירים הזמינים בשוק מצייתים לתקני התאימות האלקטרומגנטית העדכניים, ושהפרעה שעלולה למנוע מהמכשיר לפעול כהלכה לא תתרחש. ייתכן שאנשים בעלי סוגי מכשירים אחרים, כגון עזרי שמיעה, יחוו חוסר נוחות מסוים.
- 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.

- משקעים שומניים במסנן השומנים עלולים להתלקח. יש לנקות את מסנן השומנים לפחות אחת לחודש. אין להפעיל את קולט האדים כאשר מסנן השומנים לא מותקן.
- משקעים שומניים במסננים עלולים להתלקח. נקו את המכשיר כפי שמתואר.
- יש לנהוג בהתאם למרווחי הזמן לניקוי. אין להפעיל את קולט האדים כאשר מסנן השומנים לא מותקן.
- משקעים שומניים במסנן השומנים עלולים להתלקח. אין להדליק להבה פתוחה בקרבת המכשיר (לדוגמה, בישול בלהבה גלויה). אין להתקין את המכשיר ליד תנור חימום הפועל בדלק מוצק (כגון עץ או פחם), אלא אם קיים כיסוי קבוע שלא ניתן להסרה. אסור שמכשיר החימום ייצור גזים המתעופפים בחדר.

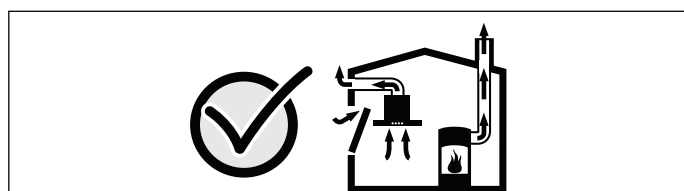
⚠ אזהרה - סכנת כוויית!

- 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. כיסוי המסנן העשוי מברזל יצוק חם מאוד כשהוא על הכיריים. אין להניח אף פעם את כיסוי המסנן על הכיריים. אין להניח סירים, מחבתות או עצמים חמים אחרים על כיסוי המסנן.
- לאחר כל שימוש יש להקפיד לכבות את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי. אין להמתין לכיבוי האוטומטי של הכיריים לאחר הסרת כלי הבישול.
- החלקים החיצוניים של המכשיר מתחממים מאוד במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- המכשיר יתחמם במהלך ההפעלה. אם נוזלים חמים חודרים למכשיר, הניחו למכשיר להתקרר למשך שעתיים לפחות לפני הסרת כיסוי המסנן, מסנן השומנים ממתכת, המיכל, מיכל הגלישה או גוף המכשיר.

הוראות בטיחות חשובות

בשילוב עם קולט האדים, הם גורמים ליניקת אוויר מתוך המטבח ומחדרים סמוכים, מה שגורם להיווצרות ואקום חלקי, וזאת אם אין אספקה של אוויר צח אל תוך החדר. במקרה כזה, עלולים גזים רעילים מתוך הארובה או מתעלת הפליטה להישאב חזרה פנימה אל תוך חלל המגורים.

- כדי למנוע סיכון זה, יש תמיד לדאוג לאספקה נאותה של אוויר צח.
- פתח אוורור בקיר אינו מספיק כדי למלא את הדרישה לאספקת אוויר צח.
- כדי לעמוד בתקני הבטיחות, יש לוודא שהואקום החלקי אשר נוצר בחדר שבו פועל מכשיר החימום אינו עולה על 4 Pa (0.04 mbar). לשם כך, יש לוודא שהאווריר הנחוץ לשריפה במכשיר החימום יכול להיכנס לחדר דרך פתחים שלא ניתן לחסום, כגון דלתות, חלונות, פתחי אוורור בקיר או אמצעים טכניים אחרים.



בכל מקרה, יש להיוועץ במהנדס חימום. הוא יוכל להעריך את מצב האוורור של כל הבית ולהציע את אמצעי האוורור המתאימים לשמירה על מצב תקין. כאשר קולט האדים מופעל במצב של סחרור אוויר, אין כל הגבלה על אופן ההפעלה.

⚠ 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.

שימוש בטוח במכשיר מחייב התקנה נכונה על פי הוראות הבטיחות. המתקין אחראי לוודא שהמכשיר עובד בצורה מושלמת במקום התקנתו.

איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי נתיכים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

אין לשאוב חומרים ואדים מסוכנים או נפיצים.

הקפידו על כך שחלקים קטנים או נוזלים לא ייכנסו למכשיר.

לאחר פתיחת האריזה, ודאו שלמכשיר לא נגרם שום נזק. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

המכשיר אינו מיועד לשימוש עם טיימר חיצוני או שלט רחוק.

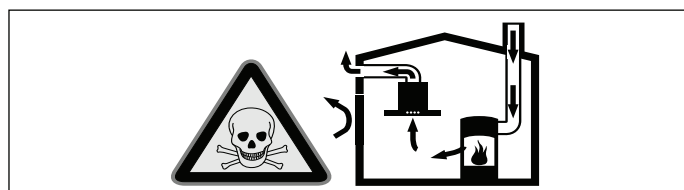
⚠ אזהרה - סכנת חנק!

חומרי האריזה עלולים להוות סכנה לילדים. לעולם אין לאפשר לילדים לשחק בחומרי האריזה.

⚠ אזהרה - סכנת מוות!

סכנת הרעלה במקרה של שאיבת גזי פליטה חזרה לתוך החדר.

בעת שימוש בקולט האדים במצב פליטה, בד בבד עם חימום החדר באמצעות מכשיר הזקוק לאוויר לצורך פעולתו, יש תמיד לוודא אספקת אוויר צח בכמות נאותה.



מכשירי חימום צורכי אוויר (כגון מכשירי חימום בגז, נפט, עץ או פחם, מכשירי זרימה רציפה או מכשירי חימום במים) מקבלים את אוויר השריפה שלהם מחלל החדר שבו הם נמצאים, ופולטים את גזי הפליטה אל האוויר הפתוח באמצעות מערכת פליטה כלשהי (כגון ארובה).

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.

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

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.

47. שירות לקוחות 
 מספר E ומספר FD 47.
 48. מנות מבחן 

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירותים ניתן למצוא בכתובת www.siemens-home.co.il וכן בחנות המקוונת 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 2000 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.

תוכן העניינים

22	פונקציית ShortBoost	
22	המלצות לשימוש	
22	הפעלה	
22	השבתה	
22	פונקציית שמירה על חום	
22	הפעלה	
22	השבתה	
23	הגדרות העברה	
23	הפעלה	
24	פונקציות סיוע לבישול	
24	סוגי פונקציות סיוע לבישול	
24	כלי בישול מתאימים	
25	חיישנים ואביזרים מיוחדים	
25	פונקציות ודרגות חום	
28	מנות מומלצות	
33	הכנה ושמירה על חיישן הטמפרטורה האלחוטי	
35	הצהרת היצרן	
35	נעילת בטיחות בפני ילדים	
35	הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה	
35	נעילת בטיחות בפני ילדים	
35	הגנה בשעת ניגוב	
35	ניתוק בטיחות אוטומטי	
36	הגדרות בסיסיות	
37	כדי לגשת להגדרות הבסיסיות:	
38	מחונן צריכת החשמל	
39	בדיקת כלי הבישול	
39	ניקוי	
39	חומרי ניקוי	
40	הרכיבים שיש לנקות	
40	מסגרת הכיריים (רק במכשירים עם מסגרת כיריים)	
41	כיריים	
41	מערכת אוורור	
43	ניקוי מיכל הגלישה	
43	חיישן טמפרטורה אלחוטי	
44	שאלות נפוצות (FAQ)	
45	איתור בעיות ופתרון	

4	ייעוד השימוש	
5	הוראות בטיחות חשובות	
7	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
8	הגנה על הסביבה	
8	חיסכון בחשמל	
8	סילוק ידידותי לסביבה	
8	בישול באינדוקציה	
8	יתרונות הבישול באינדוקציה	
8	כלי בישול	
10	הכרת המכשיר	
10	המכשיר החדש שלכם	
10	אביזרים מיוחדים	
11	לוח הבקרה	
12	משטחי החימום	
12	מחונן חום שיורי	
12	פונקציית חיישן בישול (אופציונלי)	
12	מצבי הפעלה	
13	לפני הפעלה ראשונה	
13	שימוש ראשון	
13	תפעול המכשיר	
13	הפעלה וכיבוי של הכיריים	
13	החלת הגדרות משטח החימום	
14	הפעלה וכיבוי של מערכת האוורור	
15	פעולה מוגברת	
15	הפעלה אוטומטית	
15	מצב אוטומטי עם בקרת חיישן	
15	פעולת הפעלה	
15	המלצות השף	
18	אזור בישול גמיש	
18	עצות לשימוש בכלי בישול	
18	שימוש כמשטח חימום יחיד	
18	שימוש כשני משטחי חימום נפרדים	
19	פונקציית הזזה	
19	הפעלה	
19	השבתה	
20	אפשרויות קביעת זמן	
20	הגדרת משך זמן הבישול	
20	טיימר כללי למטבח	
21	פונקציית שעון עצר	
21	פונקציית PowerBoost	
21	הפעלה	
21	השבתה	

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.

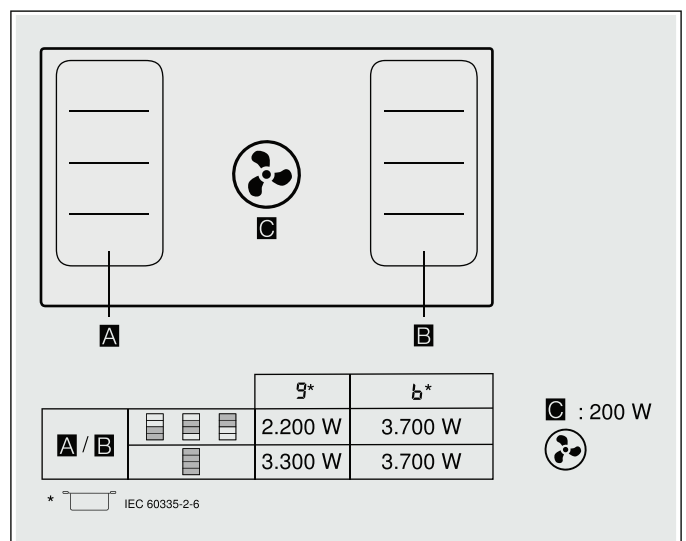
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של B/S/H/.

הערה!

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

כל הזכויות שמורות ל-BSH Home Appliances Group.

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



SIEMENS



משטח בישול גמיש באינדוקציה עם מערכת אוורור משולבת

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome

הוראות שימוש he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר