

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

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

siemens-home.bsh-group.com



9001379380 (991129)

לקוחות נכבדים,

אני 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 כלשהיא בפעולתו של המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו.

מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה. **בהצלחה!**

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

תחנות שירות

	צפון
טל': 04-8477111	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224 חיפה
טל': 08-9777222	שרות CSB, המסגר 1, אזור תעשייה צפוני, לוד
טל': 02-6403000	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים
טל': 08-9777222	שרות CSB, יאיר שטרן 18, באר-שבע
טל': 08-6378616	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת
טל': 08-6335311	שרות ששון, הבנאי 3, אילת
	דרום

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

מנות מבחן	כלי בישול	דרגת חום	חימום מקדים	מכסה	דרגת חום	בישול
מנות מבחן						
בישול פודינג אורז						
פודינג אורז, מבושל עם המכסה טמפרטורת החלב: 7°C חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. הגדירו את דרגת החום המומלצת והוסיפו אורז, סוכר ומלח לחלב. זמן הבישול, כולל חימום מקדים, הוא כ-45 דקות.						
מרכיבים: 190 גרם אורז קצר, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח.	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	8.	5:30 בקירוב	לא	3 (יש לערבב לאחר 10 דקות)	כן
מרכיבים: 250 גרם אורז קצר, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) ו-1.5 גרם מלח.	סיר, קוטר 22 ס"מ	8.	5:30 בקירוב	לא	3 (יש לערבב לאחר 10 דקות)	כן
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.						
מרכיבים: 190 גרם אורז קצר, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח.	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	8.	5:30 בקירוב	לא	3	לא
מרכיבים: 250 גרם אורז קצר, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) ו-1.5 גרם מלח.	סיר, קוטר 22 ס"מ	8.	5:30 בקירוב	לא	2.	לא
בישול אורז*						
טמפרטורת המים: 20°C						
מרכיבים: 125 גרם אורז ארוך, 300 מ"ל מים וקורט מלח.	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	9	2:30 בקירוב	כן	2	כן
מרכיבים: 250 גרם אורז ארוך, 600 מ"ל מים וקורט מלח.	סיר, קוטר 22 ס"מ	9	2:30 בקירוב	כן	2.	כן
הכנת חביתיות**						
כמות: 55 מ"ל בלילה עבור כל חביתית.						
	מחבת, קוטר 24 ס"מ	9	1:30 בקירוב	לא	7	לא
טיגון טוגנים בשמן עמוק						
כמות: 2 ליטר שמן חמניות, לכל מנה: 200 גרם טוגנים קפואים						
	סיר, קוטר 22 ס"מ	9	עד שטמפרטורת השמן מגיעה ל-180°C	לא	9	לא
* המתכון בהתאם לתקן DIN 44550						
** המתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2						

מנות מבחן

טבלה זו הוכנה עבור מכוני הבדיקה לצורך ביצוע בדיקות 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 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	מכסה דרגת חום	משך הבישול (שניות:דקות)	דרגת חום	כלי בישול	מכסה	דרגת חום
המסת שוקולד						
לא	1.	-	-	סיר, קוטר 16 ס"מ	ציפוי שוקולד (לדוגמה: מריר 55% מוצקי קקאו, 150 גרם)	
חימום נזיד עדשים ושמירה על חומו						
נזיד עדשים* טמפרטורה התחלתית: 20°C						
ק	1.	ק	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	כמות: 450 גרם	
ק	1.	ק	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	כמות: 800 גרם	
נזיד עדשים מקופסת שימורים לדוגמה, עדשים עם נקניקיות. טמפרטורה התחלתית: 20°C						
ק	1.	ק	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	כמות: 500 גרם	
ק	1.	ק	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	2	סיר, קוטר 16 ס"מ	1. המיסו את החמאה, ערבבו פנימה את הקמח והמלח וחממו את התערובת.	
-	-	לא	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						

שירות לקוחות

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

מספר E ומספר FD

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר ה-E (מספר המכשיר) ואת מספר ה-FD (מספר הייצור) של המכשיר.

לוחית דירוג המכילה מספרים אלה נמצאת:

- על תעודת המכשיר.
- בחלק התחתון של הכרטיים.

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

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

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

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר
IL *2220

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד).

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

כיצד ניתן לנקות את הכיריים?

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

איתור בעיות ופתרון ?

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

תצוגה	גורם אפשרי	פתרון
תצוגה ריקה	אספקת החשמל נותקה.	השתמשו במכשירים חשמליים אחרים כדי לבדוק אם אירע קצר חשמלי באספקת החשמל.
	המכשיר לא חובר בהתאם לתרשים הזרם.	ודאו שהמכשיר חובר בהתאם לתרשים הזרם.
	תקלה ברכיבים אלקטרוניים.	אם לא ניתן לפתור את התקלה, ידעו את מרכז התמיכה הטכנית.
הסמלים בלוח התצוגה מהבהבים	לוח הבקרה רטוב או שמכסה אותו חפץ.	יבשו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ המונח עליו.
המחווין – מאיר בתצוגות משטח החימום	אירעה תקלה ברכיבים האלקטרוניים.	כדי לאשר את התקלה, כסו את לוח הבקרה בידיכם.
F2	הרכיבים האלקטרוניים התחממו וכיבו את משטח החימום התואם.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת. לאחר מכן געו בסמל כלשהו בכיריים.
F4	הרכיבים האלקטרוניים התחממו וכיבו את כל משטחי החימום.	
F5 + דרגת החום וצליל התראה	כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם מדי.	הסירו את כלי הבישול. תצוגת התקלות כבית זמן קצר אחר כך. ניתן להמשיך לבשל.
F5 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 כלשהו. אם תצוגת התקלות נעלמת, ניתן להמשיך לבשל.
F 1/F6	משטח החימום התחמם יתר על המידה וכיבה את עצמו כדי להגן על הכיריים.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת והפעילו שוב את משטח החימום.
F8	משטח החימום פעל למשך פרק זמן ממושך ללא הפסקה.	פונקציית ניתוק הבטיחות האוטומטי הופעלה. עיינו בסעיף
£9000 £90 10	מתח הפעולה שגוי; מחוץ לטווח ההפעלה התקין.	צרו קשר עם חברת החשמל.
U400	הכיריים אינן מחוברות כהלכה.	נתקו את הכיריים מאספקת החשמל. ודאו שהן חוברו בהתאם לתרשים הזרם.

אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.

הערות

- אם £ מופיע בתצוגה, יש ללחוץ לחיצה ממושכת על הלחצן עבור אזור הבישול המתאים כדי לקרוא את קוד התקלה.
- אם קוד התקלה אינו מופיע בטבלה, נתקו את הכיריים מאספקת החשמל והמתינו 30 שניות לפני החיבור מחדש.
- אם קוד זה מוצג שוב, צרו קשר עם מרכז התמיכה הטכנית וציינו את קוד התקלה שהופיע.
- אם יש תקלה, המכשיר לא יעבור למצב המתנה.

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 ← "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 ← "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 שריקה 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 שריקה חזקים:

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

רעש מאורר:

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

כלי בישול

באיזה סוגים של כלי בישול ניתן להשתמש עם כיריים אינדוקציה?

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

מדוע משטח החימום אינו מתחמם ומדוע דרגת החום מהבהבת?

משטח החימום שעליו ניצב כלי הבישול אינו מופעל.

ודאו שהפעלתם את משטח החימום שעליו ניצב כלי הבישול.

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

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

כלי הבישול קטן מדי עבור משטח החימום המופעל או שאינו מתאים לבישול באינדוקציה.

ודאו שכלי הבישול מתאים לבישול באינדוקציה ושהוא ממוקם על משטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לגודלו. תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיפים ← "בישול באינדוקציה" ו- ← "Flex Zone".

ניקוי

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

כיריים

ניקוי

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

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

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

לעולם אין להשתמש:

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

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

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

שימוש בספוג מיוחד לניקוי כיריים עם זכוכית קרמית משיג תוצאת ניקוי מצוינת.

סימנים אפשריים

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

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

מסגרת הכיריים

כדי למנוע מזק 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.

P בקרת אספקת חשמל

באפשרותכם להשתמש בבקרת אספקת החשמל כדי להגדיר את ההספק הכולל של הכיריים.

הכיריים מוגדרות מראש על-ידי היצרן. הביצועים המרביים שלהן מצוינים על-גבי לוחית הדירוג. באפשרותכם להשתמש בבקרת אספקת החשמל כדי לשנות את הערך בהתאם לדרישות ההתקנה החשמלית המתאימה.

כדי לא לחרוג מערך מוגדר זה, הכיריים מחלקות באופן אוטומטי את ההספק הזמין בין אזורי החימום שמופעלים באותה עת.

כל עוד פונקציית בקרת אספקת החשמל מופעלת, הספק אזור הבישול עשוי לצנוח זמנית מתחת לערך הנומינלי. אם אזור בישול מופעל והכיריים הגיעו לערך מגבלת ההספק, הסמל מופיע בתצוגת דרגת החום לזמן קצר. המכשיר מווסת באופן אוטומטי ובוחר בדרגת החום הגבוהה ביותר האפשרית.

לקבלת מידע נוסף אודות אופן השינוי של ההספק הכולל של הכיריים, עיינו בסעיף ← "הגדרות בסיסיות".

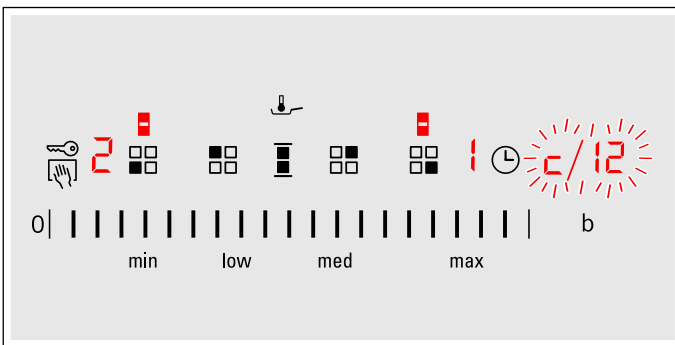
בדיקת כלי הבישול



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 – יהבהב בתצוגת משטח החימום. הפונקציה הופעלה כעת.
- לאחר 10 שניות, התוצאה עבור האיכות והמהירות של תהליך הבישול תופיע בתצוגת משטח החימום.



בדקו את התוצאה באמצעות הטבלה הבאה:

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

כדי להפעיל מחדש את הפונקציה, געו בטווח ההגדרות.

הערות

- אזור הבישול הגמיש נחשב רק למשטח חימום יחיד, אל תניחו 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 ← "הגדרות בסיסיות".
- תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיפים ← "בישול באינדוקציה" ו- ← "Flex Zone".

מחונן צריכת החשמל



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

מרגע כיבוי הכיריים, צריכת החשמל מוצגת בקילוואט לשעה (לדוגמה, 1.28 kWh) למשך 10 שניות.

מידת הדיוק של המידע המוצג תלויה, בין היתר, באיכות המתח של אספקת החשמל.

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

שחזור להגדרות הבסיסיות ∞

- הגדרות אישיות. * ∞
- שחזור הגדרות היצרן. !

* הגדרת היצרן

** ההספק המרבי של הכיריים מוצג על-גבי לוחית הדירוג.

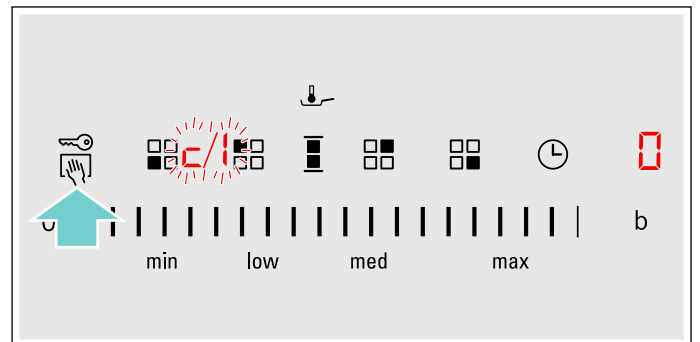
כדי לגשת להגדרות הבסיסיות:

על הכיריים להיות כבויות.

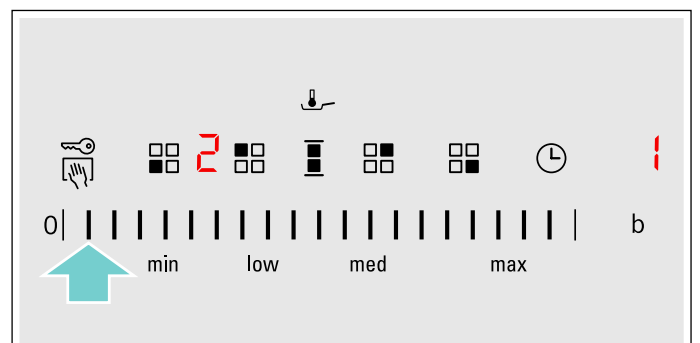
1. הפעילו את הכיריים.
2. תוך 10 שניות, געו נגיעה ממושכת בסמל ∞ למשך כארבע שניות.
- ארבע התצוגות הראשונות מספקות מידע על המכשיר. געו באזור ההגדרות כדי להציג את התצוגות הנפרדות.

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

3. נגיעה חוזרת בסמל ∞ מעבירה אתכם אל ההגדרות הבסיסיות.
- c ו-! מהבהבים לסירוגין בתצוגה ו- ∞ מופיע כהגדרה מראש.



4. געו בסמל ∞ מספר פעמים עד להצגת הפונקציה הרצויה.
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 מתג ההפעלה הראשי.

הגדרות בסיסיות

למכשיר יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן לשנות הגדרות בסיסיות אלה כך שיתאימו לדרישות הספציפיות שלכם.

מחונן/סמל	פעולה
1 c	נעילת בטיחות בפני ילדים
	0 הפעלה ידנית.*
	1 תוכנית אוטומטית.
	2 הפונקציה מושבתת.
2 c	צלילי התראה
	0 צליל האישור וצליל השגיאה כבויים.
	1 רק צליל השגיאה מופעל.
	2 רק צליל האישור מופעל.
	3 כל צלילי ההתראה מופעלים.*
3 c	הצגת צריכת חשמל
	0 מושבתת.
	1 מופעלת.
5 c	תכנות אוטומטי של משך הבישול
	00 כבוי.*
	0 1-99 הזמן עד לכיבוי אוטומטי.
6 c	משך צליל התראה עבור פעולת הטיימר
	1 10 שניות.*
	2 30 שניות.
	3 1 דקה.
7 c	פונקציית ניהול הספקים. הגבלת ההספק הכולל של הכיריים. ההגדרות הזמינות תלויות בתפוקה המרבית של הכיריים.
	0 מושבתת. תפוקה מרבית של הכיריים.*/**
	1 1,000 W צריכה מינימלית.
	1. 1,500 W
	...
	3 3,000 W מומלץ עבור 13 A.
	3. 3,500 W מומלץ עבור 16 A.
	4 4,000 W
	4. 4,500 W מומלץ עבור 20 A.
	...
	9 או 9. תפוקה מרבית של הכיריים.**
9 c	משך הזמן לבחירת אזור החימום
	0 לא מוגבל: משטח החימום האחרון שהוגדר נשאר במצב נבחר.*
	1 מוגבל: אזור החימום נשאר נבחר רק למשך מספר שניות.
12 c	בדיקת כלי הבישול ותוצאות הבישול
	0 לא מתאים.
	1 לא מושלם.
	2 מתאים.

ניתוק בטיחות אוטומטי

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


משטח החימום מפסיק את החימום. F , E ומחונן החום השירי h או 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 בדרגת החום שנקבעה (לאחר שעה עד 10 שעות).

הגנה בשעת ניגוב

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

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

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

הערות




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

נעילת בטיחות בפני ילדים

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

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה


יש לכבות את הכיריים.

להפעלה: לחצו על הסמל  למשך כ-4 שניות. המחווה ליד הסמל  מאיר בתצוגה למשך 10 שניות. הכיריים ננעלות. להשבתה, לחצו על הסמל  למשך כ-4 שניות. נעילת הבטיחות בפני ילדים מבוטלת.

נעילת בטיחות בפני ילדים


בעזרת פונקציה זו, נעילת הבטיחות בפני ילדים תופעל באופן אוטומטי, ברגע שאתם מכבים את הכיריים.

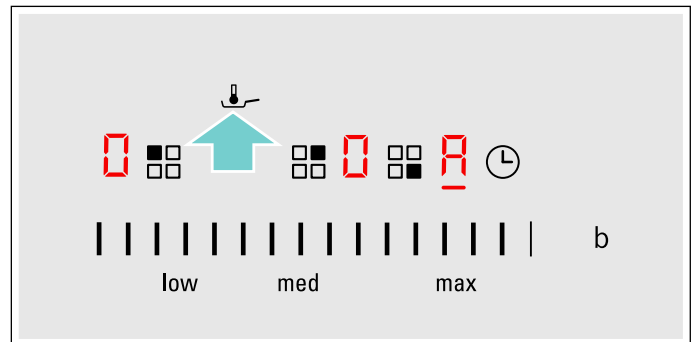
הפעלה וביטול

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

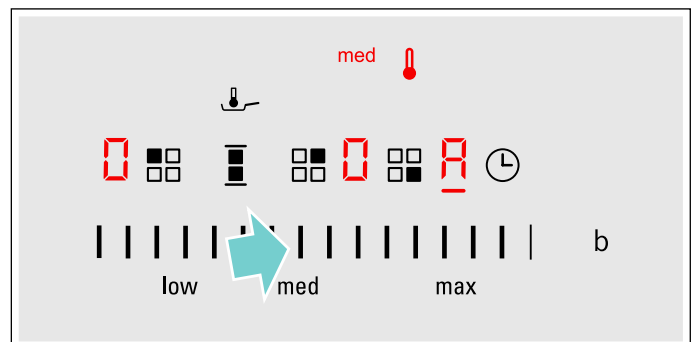
תהליך ההגדרה


בחרו את רמת הטמפרטורה המתאימה מהטבלה. הניחו כלי בישול ריק על אזור הבישול.

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




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

































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

הערות

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

כיבוי של חיישן הצלייה

בחרו את משטח החימום וגעו בסמל . הפונקציה מושבתת.

זמן צלייה כולל לאחר שנשמע הצליל (דקות)	רמת טמפרטורה	כלי בישול	ירקות
4 - 12	נמוכה	 / 	קישואים ¹
4 - 12	נמוכה	 / 	חצילים ¹
4 - 15	נמוכה	 / 	פלפלים ¹
4 - 15	נמוכה	 / 	טיגון אספרגוס ירוק ¹
10 - 15	בינונית	 / 	פטריות ²
2 - 10	מינימום		שום ²
2 - 10	מינימום		בצלים, מטוגנים ²
6 - 10	נמוכה		זיגוג ירקות ²
תפוחי אדמה			
6 - 12	מקסימום		תפוחי אדמה מטוגנים (עשויים מתפוחי אדמה לא מקולפים, מבושלים) ²
2,5 - 3,5	מקסימום		חביתיות תפוחי אדמה ⁴
10 - 15	נמוכה		תפוחי אדמה מזוגגים ²
מנות ביצים			
2 - 6	מינימום		ביצים מטוגנות בחמאה ³
2 - 6	בינונית		ביצים מטוגנות ¹
4 - 9	מינימום		ביצים מקושקות ²
3 - 6	מינימום		חביתות ⁴
1,5 - 2,5	מקסימום		חביתיות ⁴
4 - 8	נמוכה		פרנץ' טוסט ⁴
10 - 15	נמוכה		פנקייק צימוקים חתוך לרצועות ⁴
שונות			
4 - 6	בינונית	 / 	קליית לחם ⁵
6 - 10	נמוכה		קליית קרוטונים ²
3 - 15	בינונית		קליית שקדים ⁶
3 - 15	בינונית		קליית אגוזים ⁶
3 - 15	בינונית		קליית צנוברים ⁶
<p>¹ הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך.</p> <p>² הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. ערבבו באופן קבוע.</p> <p>³ הוסיפו חמאה ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך.</p> <p>⁴ הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. משך זמן בישול כולל למנה. יש לטגן בנפרד.</p> <p>⁵ הוסיפו שמן (עסו אותו לתוך המזון) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך.</p> <p>⁶ הוסיפו את המזון לאחר שנשמע הצליל.</p>			

משטח צלייה טפניאקי וגריל עבור Flex Zone

גריל

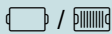








הגריל מתאים את עצמו ל-Flex Zone. באפשרותכם לבשל כמויות גדולות וקטנות של בשר, דגים, ירקות טריים ולחם עם כמות שמן קטנה, בצורה בריאותית ובקלות. הצורה המחורצת מוודאת שהמזונות יספגו פחות שומן. קלות ההפעלה מאפשרת לצלות בגריל מנות שהמראה והטעם שלהן מזכירים מנות שבושלו בגריל מסורתית. הוסיפו מעט שמן לגריל או לפני השטח של המזון כדי לסייע בהעברת החום.

משטח צלייה טפניאקי

משטח הצלייה טפניאקי מאפשר לכם לבשל בשר, דגים, ירקות, קינוחים ולחם עם מעט שמן, בקלות ובצורה בריאותית. משטח הצלייה טפניאקי מתאים את עצמו בצורה מושלמת ל-Flex Zone. מגע ישיר עם הצלחת והעברת חום אחידה מאפשרים לשמור על העקביות, הצבע והעסיסיות של המזון בעת הצריבה וההשחמה.

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

הערה: הגדירו Flex Zone כאזור בישול יחיד כדי להבטיח שהפונקציה תפעל כשורה.

זמן צלייה כולל לאחר שנשמע הצליל (דקות)	רמת טמפרטורה	כלי בישול	
בשר			
6 - 10	בינונית	 / 	נתח בשר דק ללא תוספות ¹
6 - 10	בינונית	 / 	פילה ¹
10 - 15	נמוכה	 / 	רצועות ¹
6 - 8	מקסימום	 / 	אומצה, רייר (בעובי 3 ס"מ) ¹
8 - 12	מקסימום	 / 	אומצה, מדיום (בעובי 3 ס"מ) ¹
8 - 12	בינונית	 / 	אומצה, וול דאן (בעובי 3 ס"מ) ¹
10 - 20	נמוכה	 / 	חזה עוף (בעובי 2 ס"מ) ¹
6 - 15	נמוכה	 / 	המבורגרים ¹
8 - 20	בינונית	 / 	נקניקיות מבושלות ¹
8 - 20	בינונית	 / 	נקניקיות נאות ¹
7 - 12	בינונית		שווארמה ²
6 - 10	בינונית		בשר טחון ²
דגים			
10 - 20	בינונית	 / 	פילה דג, ללא תוספות ¹
15 - 30	נמוכה	 / 	טיגון דג שלם ¹
¹ הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך. ² הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. ערבבו באופן קבוע. ³ הוסיפו חמאה ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך. ⁴ הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. משך זמן בישול כולל למנה. יש לטגן בנפרד. ⁵ הוסיפו שמן (עסו אותו לתוך המזון) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך. ⁶ הוסיפו את המזון לאחר שנשמע הצליל.			

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

הגדרות טמפרטורה

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

טבלה

הטבלה מציגה איזו דרגת חום מתאימה לכל סוג של מזון. זמן הצלייה עשוי להשתנות בהתאם לסוג, משקל, גודל ואיכות המזון. דרגת החום המוגדרת משתנה בהתאם למחבת הצלייה הנמצאת בשימוש. חממו מראש את המחבת הריקה, הוסיפו שמן ומזון לאחר שנשמע צליל ההתראה.

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

* הפכו מספר פעמים.

** משך זמן בישול כולל למנה. טגנו ברצף.

חיישן צלייה



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

יתרונות בעת הטיגון

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

הערות

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

מחבתות צלייה עבור חיישן הצלייה

מחבתות צלייה המותאמות במיוחד לשימוש עם חיישן הצלייה זמינות. ניתן לרכוש את האביזרים האופציונליים 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.
- משטח צלייה טפניאקי HZ390512. מומלץ רק עבור אזור הבישול הגמיש.
- מחבת טיגון ואפייה HZ390522. מומלץ רק עבור אזור הבישול הגמיש.

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

הערות

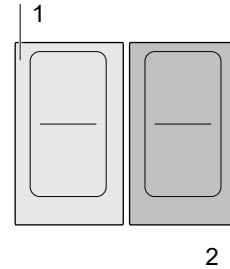
- חיישן הטיגון הוגדר במיוחד עבור סוג זה של מחבת צלייה. יש לוודא שקוטר בסיס מחבת הצלייה מתאים לגודל משטח החימום. הניחו את מחבת הצלייה במרכז משטח החימום.
- שימוש במחבת צלייה בעלת גודל שונה או במחבת צלייה שממוקמת שלא כהלכה באזורי הבישול הגמישים עשוי לגרום לכך שחיישן הטיגון לא יופעל. עיינו בסעיף ← "Flex Zone".
- מחבתות צלייה אחרות עשויות להתחמם יתר על המידה. הן עשויות להגיע לטמפרטורה מעל הגדרת הטמפרטורה שנבחרה או מתחתיה. נסו להשתמש בהתחלה בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה ביותר ושנו אותה במידת הצורך.

פונקציית PowerBoost



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

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



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. ב מאיר בתצוגה. הפונקציה מופעלת.

השבתה

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

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

אפשרויות קביעת זמן

לכיריים יש שתי פונקציות טיימר:

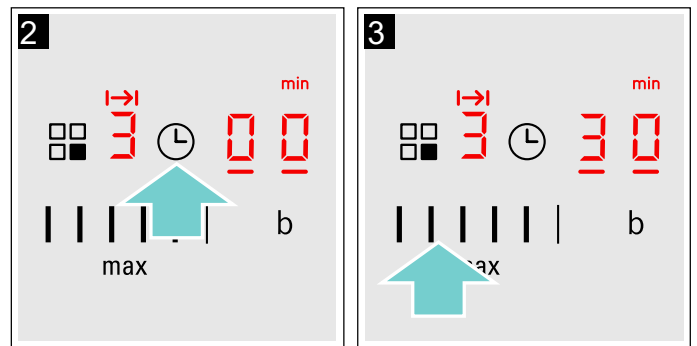
- הגדרת משך זמן הבישול
- טיימר כללי למטבח

הגדרת משך זמן הבישול

משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי בתום משך הזמן שנקבע.

תהליך ההגדרה:

1. בחרו את משטח החימום ואת דרגת החום הרצויה.
2. געו בסמל \ominus . \rightarrow מאיר בתצוגה עבור משטח החימום. 00 מאיר בתצוגת הטיימר.
3. במשך 10 השניות הבאות, יש לקבוע את משך זמן הבישול הרצוי מתוך טווח ההגדרות.



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

הערה:

- ניתן להגדיר זמן בישול זהה עבור כל משטחי החימום באופן אוטומטי. הזמן שהוגדר נספר לאחור באופן עצמאי עבור כל משטח חימום. תוכלו למצוא מידע על התכנות האוטומטי של משך זמן הבישול בסעיף \leftarrow "הגדרות בסיסיות".
- הערה: אם אזור הבישול הגמיש נבחר כמשטח החימום היחיד, זמן המוגדר עבור אזור הבישול כולו 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.

שינוי משך הזמן או ביטול

בחרו את משטח החימום ולחצו על הסמל \ominus .

שנו את משך זמן הבישול באמצעות לוח הבקרה, או העבירו ל- 00 על מנת לבטל את זמן הבישול.

לאחר שמשך זמן הבישול שהוגדר חלף

משטח החימום נכבה. נשמעת התראה קולית. 00 מאיר בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן למשך כ-10 שניות. לאחר לחיצה על הסמל \ominus , המחוונים כבים וההתראה הקולית נפסקת.

הערות

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

טיימר כללי למטבח

ניתן להשתמש בטיימר 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 \ominus שוב ושוב עד שהמחווון \curvearrowright יאיר. 00 מאיר בתצוגת הטיימר.
2. הגדירו את משך הבישול הרצוי בלוח הבקרה. כעבור מספר שניות, תחל הספירה לאחור של זמן הבישול שהוגדר.

שינוי או מחיקה של השעה

געו בסמל \ominus שוב ושוב עד שהמחווון \curvearrowright יאיר. שנו את השעה בלוח הבקרה, או הגדירו אותה ל- 00 .

לאחר שהזמן חלף

נשמעת התראה קולית. 00 מופיע בתצוגת הטיימר והמחווון \curvearrowright מאיר. התצוגות כבות לאחר 10 שניות. בעת נגיעה בסמל \ominus , המחוונים כבים וצליל ההתראה נפסק.

שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

אזור הבישול הגמיש משמש כשני משטחי חימום נפרדים.


הפעלה

עיינו בסעיף ← "תפעול המכשיר"

שימוש כמשטח חימום יחיד

שימוש באזור הבישול כולו על-ידי חיבור שני משטחי החימום.


חיבור שני משטחי החימום

1. הניחו את כלי הבישול. בחרו אחד משני משטחי חימום באזור הבישול הגמיש והגדירו את דרגת החום.
 2. געו בסמל . המחונן מאיר. דרגת החום מופיעה בתצוגה עבור משטח החימום הנמוך יותר.
- אזור הבישול הגמיש הופעל בהצלחה.

שינוי דרגת החום


בחרו אחד משני משטחי חימום באזור הבישול הגמיש ושנו את דרגת החום בטווח ההגדרות.

הוספת כלי בישול חדש

הניחו את כלי הבישול החדש, בחרו את משטח החימום באזור הבישול הגמיש וגעו פעמיים בסמל . כלי הבישול החדש יזוהה ודרגת החום שנבחרה קודם לכן תישמר.

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

הפרדת שני משטחי החימום

בחרו את אחד משני משטחי החימום באזור הבישול הגמיש וגעו בסמל .

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

הערה: אם תכבו את הכיריים ותפעילו אותן שוב לאחר מכן, אזור הבישול הגמיש יחזור לפעול כשני משטחי חימום עצמאיים.

Flex Zone

ניתן להשתמש בכל אזור בישול גמיש כמשטח חימום יחיד או כשני משטחי חימום עצמאיים, בהתאם לצורך.

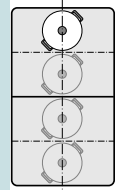
הוא מורכב מארבעה סלילי השראה שפועלים באופן עצמאי זה מזה. אם אתם משתמשים באזור הבישול הגמיש, רק האזור שמכוסה על-ידי כלי הבישול מופעל.

עצות לשימוש בכלי בישול

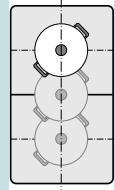
כדי לוודא שמשטח החימום זיהה את כלי הבישול ושהחום מפוזר באופן שווה, הקפידו למקם את כלי הבישול באופן נכון:

שימוש כמשטח חימום יחיד

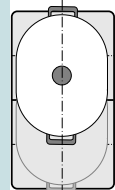
קוטר קטן מ-13 ס"מ או שווה לו
מקמו את כלי הבישול באחד מארבעת המיקומים שניתן לראות באיור.



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

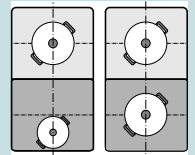


אם כלי הבישול גדול ממשטח חימום אחד, מקמו אותו החל מהקצה העליון או הקצה התחתון של אזור הבישול הגמיש.



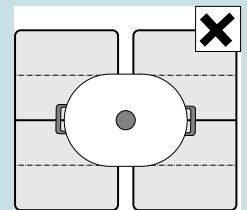
שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

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.



המלצות

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



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

המלצות השף

המלצות

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

טבלת בישול

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

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

שינוי דרגת חום

בחרו במשטח החימום והגדירו את דרגת החום הרצויה בטווח ההגדרות.

כיבוי משטח החימום

בחרו את משטח החימום והגדירו אותו ל-0 בטווח ההגדרות. משטח החימום כבה ומחונן החום השיוירי מוצג.

הערות

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

תפעול המכשיר



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

הפעלה וכיבוי של הכיריים

המתג הראשי משמש להפעלה וכיבוי של הכיריים.

להפעלה: געו בסמל ①. נשמעת התראה קולית. המחווה לצד המתג הראשי ומחווה משטח החימום ② מאירים. הכיריים מוכנות לשימוש.

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

הערות

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

הגדרת משטח החימום

הגדירו את דרגת החום הרצויה בלוח הבקרה.

דרגת חום 1 = העוצמה הנמוכה ביותר.

דרגת חום 9 = העוצמה הגבוהה ביותר.

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

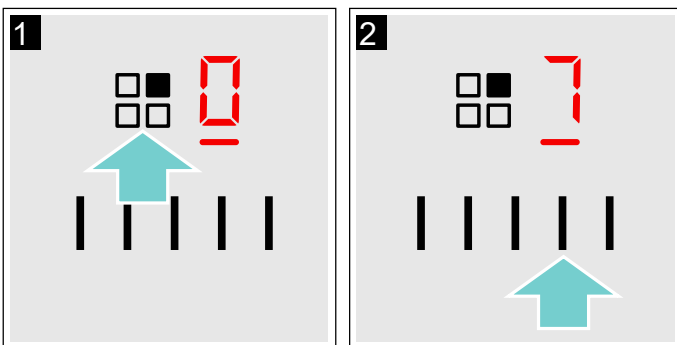
הערות

- כדי להגן על החלקים השבירים של המכשיר מפני התחממות יתר ועומס יתר חשמלי, הכיריים עשויות להוריד זמנית את ההספק.
- כדי למנוע מהמכשיר לייצר רעש מוגזם, הכיריים עשויות להוריד זמנית את ההספק.

בחירת משטח חימום ודרגת חום

יש להפעיל את הכיריים.

1. געו בסמל ③ של משטח החימום הרצוי. מאיר בתצוגה.
2. לאחר מכן בחרו את דרגת החום הדרושה מטווח ההגדרות.



דרגת החום נקבעה.

מחווה חום שירי

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

המחווה הבאים מוצגים בהתאם לכמות החום השירי:

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

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

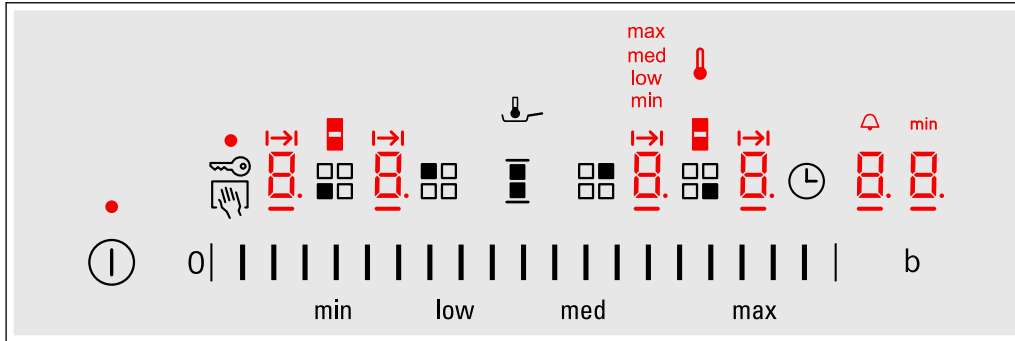
כאשר משטח החימום כבוי, מחווה החום השירי מאיר. אפילו לאחר שהכיריים כבו, מחווה החום השירי ימשיך להאיר כל עוד משטח החימום חם.

הכרת המכשיר

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

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

לוח הבקרה



מחוננים	
מצב הפעלה	0
דרגות חום	1-9
פונקציית טיימר	00
חום שיורי	H/h
פונקציית Powerboost	b
חיישן צלייה	R
טמפרטורת חיישן צלייה	↓
הגדרות טמפרטורה	min, low, med, max
אזור בישול גמיש	☐
הגדרת משך זמן הבישול	↔
טיימר כללי למטבח	🔔
תצוגת שעות	min

בקרים	
מתג ראשי	ⓘ
בחירת משטח חימום	☐☐
לוח הבקרה	0
פונקציית Powerboost	b
חיישן צלייה	↓
הגדרות טמפרטורה	min, low, med, max
אזור בישול גמיש	☐
נעילת לוח הבקרה לצורך ניקוי	👉
נעילת בטיחות בפני ילדים	🔑
פונקציית טיימר	🕒

בקרי מגע

נגיעה בסמל מפעילה את הפונקציה המתאימה.

הערות

- הקפידו תמיד לנקות ולייבש את לוח הבקרה. לחות פוגעת בתפקודו.
- אין להניח כלי בישול בקרבת המחוננים או החיישנים. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם יתר על המידה.

משטחי החימום

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

כלי בישול ריקים וכלי בישול בעלי תחתית דקה

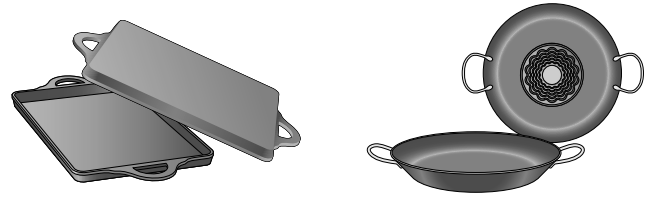
אין לחמם כלי בישול ריקים או להשתמש בכלי בישול בעלי תחתית דקה. הכיריים מצוידות במערכת בטיחות פנימית. עם זאת, כלי בישול ריק עלול להתחמם כה מהר, עד כי פונקציית "הכיבוי האוטומטי" לא תספיק להגיב, וכתוצאה מכך כלי הבישול עלול להגיע לטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול להתיך את תחתית כלי הבישול ולגרום נזק לזכוכית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

מנגנון זיהוי כלי בישול

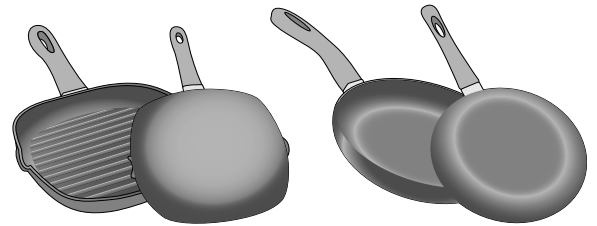
לכל משטח חימום יש סף תחתון עבור זיהוי כלי בישול. זה תלוי בקוטר האזור הפרומגנטי של כלי הבישול ובחומר שממנו עשוי הבסיס שלו. מסיבה זו, עליכם להשתמש תמיד במשטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לקוטר בסיס כלי הבישול.

לחלק מכלי הבישול באינדוקציה אין בסיס פרומגנטי מלא:

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



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



כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

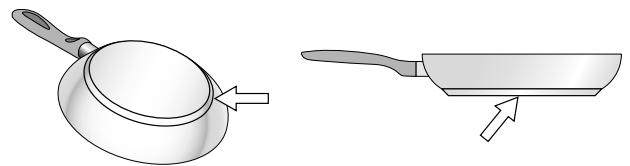
אין להשתמש בכלי בישול שעשויים מהחומרים הבאים:

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

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 ישר, 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 החום שמוצגת במחווון משטח החימום תהבהב. הניחו על משטח החימום כלי בישול מתאים כדי להפסיק את ההבהוב. אם ההבהוב לא נפסק תוך 90 שניות, משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי.

בישול באינדוקציה

יתרונות הבישול באינדוקציה

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

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

כלי בישול

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

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

כדי לבדוק אם כלי הבישול שלכם מתאימים לבישול באינדוקציה, עיינו בסעיף ← "בדיקת כלי הבישול".

כדי להשיג תוצאת בישול טובה, האזור הפרומגנטי בבסיס כלי הבישול צריך להתאים לגודל משטח החימום. אם משטח חימום אינו מזהה כלי בישול, נסו להניח אותו על משטח חימום אחר בעל קוטר קטן יותר.



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



הגנה על הסביבה

בסעיף זה תוכלו למצוא מידע אודות חיסכון בחשמל והשלכת המכשיר.

עצות לחיסכון בחשמל

- יש להניח על כלי הבישול את המכסה המתאים. בישול בכלי ללא מכסה גורם לצריכת אנרגיה גבוהה הרבה יותר. השתמשו במכסה זכוכית, כדי שתוכלו לראות אם התבשיל מתבשל כהלכה מבלי שתצטרכו להרים את המכסה.
- השתמשו בכלי בישול בעלי תחתית שטוחה. תחתיות שאינן שטוחות גורמות לצריכת אנרגיה גבוהה הרבה יותר.
- קוטר תחתית כלי הבישול צריך להיות תואם לגודל משטח החימום. שימו לב: לרוב, יצרנים של כלי בישול מספקים מידע על קוטר חלקו העליון של כלי הבישול, שהינו על פי רוב גדול מקוטרו של הבסיס.
- השתמשו בכלי בישול קטן עבור הכנת כמויות מזון קטנות. כלי בישול גדול המלא רק בחלקו יצרוך כמות אנרגיה גדולה.
- השתמשו במעט מים במהלך הבישול. כך תחסכו באנרגיה, והירקות לא יאבדו את הוויטמינים והמינרלים שבהם.
- בחרו דרגת חום נמוכה ככל הניתן. דרגת חום גבוהה מדי תגרום לבזבז אנרגיה.

סילוק ידידותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

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



פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

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

סקירה

בטבלה הבאה תוכלו למצוא את הנזקים שנגרמים בתדירות הגבוהה ביותר:

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

⚠️ 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 תקלה!

- מאוורר ממוקם מתחת לכיריים. אם ממוקמת מגירה מתחת לכיריים, אין לאחסן בה חפצים קטנים או חדים, מגבות נייר או מגבות מטבח. חפצים אלה עשויים להישאב ולגרום נזק למאוורר או להזיק לתהליך הקירור.
- יש לשמור על מרווח מינימלי של 2 ס"מ בין תוכן המגירה לנקודת הכניסה של המאוורר.

⚠️ 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.

הוראות בטיחות חשובות ⚠️

⚠️ אזהרה – סכנת שריפה!

- שמן רותח ושומן חם עלולים להתלקח במהירות. לעולם אין להשאיר שמן רותח או שומן חם ללא השגחה. לעולם אין לכבות שמן או שומן בוערים באמצעות מים. כבו את משטח החימום. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.
- משטחי החימום מגיעים לטמפרטורה גבוהה מאוד. לעולם אין להניח חפצים דליקים על הכיריים. לעולם אין להניח חפצים על הכיריים.
- המכשיר מתחמם. אין לאחסן חפצים מתלקחים או תרסיסים במגירות שנמצאות ישירות מתחת לכיריים.
- הכיריים כבות באופן אוטומטי כך שלא ניתן להפעילן. הן עשויות להיכנס שוב לפעולה באופן בלתי מכוון מאוחר יותר. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- אין להשתמש בכיסויי הכיריים. הם עלולים להתחמם מאוד, להתלקח או לגרום לחומרים להתנפץ, ובכך לגרום לפציעות.

⚠️ אזהרה – סכנת כוויות!

- משטחי החימום והאזורים המשיקים (בייחוד מסגרות הכיריים, במידה והותקנו) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- משטחי החימום מתחממים, אבל התצוגה אינה פועלת. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- חפצים ממתכת המונחים על הכיריים מתחממים מהר מאוד. לעולם אין להניח חפצים ממתכת (כדוגמת סכינים, מזלגות, כפות ומכסים) על הכיריים.
- לאחר כל שימוש יש להקפיד לכבות את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי. אין להמתין לכיבוי האוטומטי של הכיריים לאחר הסרת כלי הבישול.

ייעוד השימוש

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר או בסביבתו. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות כלשהן, אלא אם כן הם בני 15 לפחות ונמצאים תחת השגחה.

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

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

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 על הנזק, אחרת תאבדו את זכותכם לכל סוג של פיצוי.

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

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 הפסקה. השתמשו במכשיר רק במרחבים סגורים.

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 4,000 מטר מעל פני הים.
























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

יש להשתמש אך ורק בהתקני בטיחות או ברשתות הגנה לילדים שאושרו על-ידינו. התקני בטיחות או רשתות הגנה לילדים שאינם מתאימים עלולים לגרום לתאונות.

המכשיר אינו מיועד לשימוש עם טיימר חיצוני או שלט רחוק.

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

תוכן העניינים

21	הגנה בשעת ניגוב		4	ייעוד השימוש	
21	ניתוק בטיחות אוטומטי		5	הוראות בטיחות חשובות	
22	הגדרות בסיסיות		6	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
23	כדי לגשת להגדרות הבסיסיות:		6	סקירה	
24	מחווני צריכת החשמל		7	הגנה על הסביבה	
24	בדיקת כלי הבישול		7	עצות לחיסכון בחשמל	
25	בקרת אספקת חשמל		7	סילוק ידידותי לסביבה	
25	ניקוי		7	בישול באינדוקציה	
25	כיריים		7	יתרונות הבישול באינדוקציה	
25	מסגרת הכיריים		7	כלי בישול	
26	שאלות נפוצות (FAQ)		9	הכרת המכשיר	
27	איתור בעיות ופתרון		9	לוח הבקרה	
28	שירות לקוחות		9	משטחי החימום	
28	מספר E ומספר FD		10	מחווני חום שיורי	
29	מנות מבחן		10	תפעול המכשיר	
			10	הפעלה וכיבוי של הכיריים	
			10	הגדרת משטח החימום	
			11	המלצות השף	
			13	Flex Zone	
			13	עצות לשימוש בכלי בישול	
			13	שימוש כשני משטחי חימום נפרדים	
			13	שימוש כמשטח חימום יחיד	
			14	אפשרויות קביעת זמן	
			14	הגדרת משך זמן הבישול	
			14	טיימר למטבח	
			15	פונקציית PowerBoost	
			15	הפעלה	
			15	השבתה	
			15	חיישן צלייה	
			15	יתרונות בעת הטיגון	
			15	מחבתות צלייה עבור חיישן הצלייה	
			16	הגדרות טמפרטורה	
			16	טבלה	
			18	משטח צלייה טפניאקי וגריל עבור Flex Zone	
			20	תהליך ההגדרה	
			20	נעילת בטיחות בפני ילדים	
			20	הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה	
			20	נעילת בטיחות בפני ילדים	

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירותים ניתן למצוא בכתובת www.siemens-home.bsh-group.com/il וכן בחנות המקוונת www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

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 מושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם.

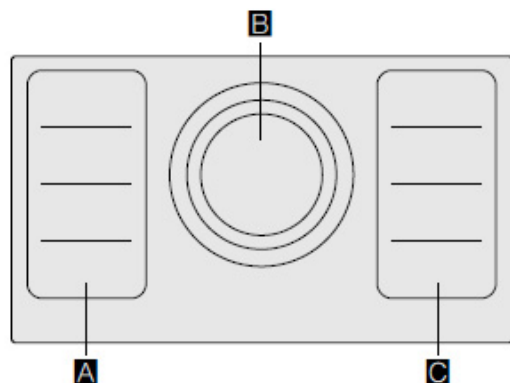
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של B/S/H.

הערה!

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

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group.

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



		g*	b*	
A / C		2.200 W	3.700 W	
		3.300 W	3.700 W	
B	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

SIEMENS



כיריים

EX...FX...

[he] הוראות שימוש



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances