

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את המכשיר של Siemens, ושהן פועלות לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולת המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבודות השירות 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 שירות ברחבי הארץ

טל: 08-9777222	שירות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז חיפה והצפון דרום
טל: 04-8477111	שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	
טל: 08-9777200	שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע	ירושלים
טל: 08-6335311	שירות ששון, הבנאי 56, אילת	
טל: 08-6378616	שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
טל: 02-6403000	שירות אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	

מוקד שירות טלפוני ארצי - 2220*

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000906595 00 921123

בישול		חימום מקדים			משטח חימום	מנות שנבדקו
יש לכסות	דרגת חימום	יש לכסות	זמן (שנ':דק:)	דרגת חימום		
בישול פודינג אורז						
כלי בישול: סיר טמפרטורת החלב: 7°C חממו את החלב עד לרתיחה. העבירו לדרגת החימום המומלצת והוסיפו לחלב אורז, סוכר ומלח						
כן	2 יש לערבב כעבור בערך 10:00	לא	בקיורב 6:30	8.	בקוטר 14.5 ס"מ בקוטר 18 ס"מ	מרכיבים: 190 גרם. אורז בעל גרגר קצר, 23 גרם. סוכר, 750 מ"ל. חלב (3.5% שומן) וקורט מלח מרכיבים: 250 גרם. אורז בעל גרגר קצר, 30 גרם. סוכר, 1 ליטר. חלב (3.5% שומן) וקורט מלח
בישול אורז*						
כלי בישול: סיר טמפרטורת המים 20°C						
כן	2	כן	כ-2:30	9	בקוטר 14.5 ס"מ	מרכיבים: 125 גרם אורז בעל גרגר קצר, 300 גרם מים וקורט מלח
כן	2.	כן	כ-2:30	9	בקוטר 18 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר קצר, 600 גרם מים וקורט מלח
סינטת חזיר מטוגנת במחבת						
כלי בישול: מחבת טמפרטורה התחלתית של הבשר: 7°C 2 חתיכות סינטה (במשקל כולל של כ-200 גרם, בעובי 1 ס"מ)						
לא	7	לא	1:30	9	בקוטר 18 ס"מ	
טיגון קרפ**						
כלי בישול: מחבת 55 מ"ל בלילת קרפ						
לא	7	לא	1:30	9	בקוטר 18 ס"מ	
טיגון צ'יפס קפואים						
כלי בישול: סיר מרכיבים: 1.8 ק"ג שמן חמניות לבישול: 200 גרם צ'יפס תפוחי אד קפוא (McCain 123 Frites Original המגודל)						
לא	9	לא	עד שטמפרטורת השמן מגיעה ל-180°C	9	בקוטר 18 ס"מ	

*מתכון בהתאם ל-DIN 44550
***מתכון בהתאם ל-DIN EN 60350-2

מרכז שירות לקוחות

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

GB 0844 8928999
שיחות פנים ברשת בריטיש טלקום יחויבו ב- 3 פני לדקה תיתכן תוספת של עד 6 פני עבור דמי שיחה.
IL 01450 2655

אתם יכולים לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מוסמכים באמצעות חלקי חילוף מקוריים שמיועדים למכשיר החשמל שלכם.

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו מתחייבים למצוא את הפתרון הטוב ביותר כדי להימנע ככל הניתן מביקור של טכנאי שירות.

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 הדירוג המכילה מספרים אלה נמצאת במסמכי המכשיר.

שימו לב, יש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות, גם במהלך תקופת האחריות.

תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבגב החוברת.

מנות שנבדקו

- 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

טבלה זו הוכנה עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים שלנו.

הנתונים בטבלה מבוססים על שימוש בכלי הבישול שלנו מסדרת שאטל-אופר (Schulte-Ufer) (סט כלי בישול בעל 4 חלקים עבור כירי האינדוקציה HZ 390042) בעלי המאפיינים שלהלן:

בישול		חימום מקדים			משטח חימום	מנות שנבדקו
יש לכסות	דרגת חימום	יש לכסות	זמן (שנ':דק:)	דרגת חימום		
לא	1. - 1	-	-	-	בקוטר 14.5 ס"מ	המסת שוקולד כלי בישול: סיר קטן ציפוי שוקולד (לדוגמה: תוצרת חברת Dr. Oetker 55% כהה, 150 גרם)
חימום נזיד עדשים ושמירה על חומו						
כלי בישול: סיר טמפרטורה התחלתית: 20°C						
נזיד עדשים*						
כן	1.	כן	1:30 בלי לערבב	9	בקוטר 14.5 ס"מ	כמות: 450 גרם
כן	1.	כן	2:30 בלי לערבב	9	בקוטר 18 ס"מ	כמות: 800 גר'.
נזיד עדשים משומר , לדוגמה: נזיד עדשים עם צ'וריסו תוצרת חברת Erasco						
כן	1.	כן	1:30 יש לערבב כעבור 1:00 בקירוב	9	בקוטר 14.5 ס"מ	כמות: 500 גרם
כן	1.	כן	2:30 יש לערבב כעבור 1:00 בקירוב	9	בקוטר 18 ס"מ	כמות: 1 ק"ג
הכנת רוטב בשמל						
כלי בישול: סיר קטן טמפרטורת החלב: 7°C						
					בקוטר 14.5 ס"מ	מרכיבים: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח
		לא	3:00 בקירוב	1		1. המיסו את החמאה והוסיפו את הקמח ואת המלח. ערבבו וחממו הכול ביחד.
		לא	כ-5:20	7		2. הוסיפו חלב, והביאו את הרוטב לרתיחה תוך ערבוב מתמיד
לא	1					3. המשיכו להרתיח את רוטב הבשמל במשך כשתי דקות, תוך ערבוב מתמיד

*מתכון בהתאם ל-DIN 44550
***מתכון בהתאם ל-DIN EN 60350-2

תיקון תקלות

במרבית המקרים, יש לתקלות הסבר פשוט מאוד. לפני שתתקשרו לשירות התמיכה הטכנית, עיינו בהמלצות ובאזהרות להלן.

הודעה בתצוגה	תקלה	פתרון
תצוגה ריקה	זרם החשמל למכשיר הופסק. המכשיר לא חובר כהלכה בהתאם לתרשימי החיבור. תקלה במערכת האלקטרונית.	נסו להפעיל מכשירי חשמל אחרים כדי לבדוק אם אירעה הפסקת חשמל. ודאו כי המכשיר מחובר כראוי, בהתאם להוראות בתרשימי החיבור. אם לא הצלחתם לתקן את התקלה לפי העצות לעיל, צרו קשר עם שירות התמיכה הטכנית.
\mathcal{E} מהבהב	לוח הבקרה רטוב או שמונח עליו חפץ.	יבשו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ המונח עליו.
$\mathcal{E}_r + \text{מספר} /$ $d + \text{מספר} /$ $\mathcal{E} + \text{מספר}$	תקלה במערכת האלקטרונית.	יש לנתק את הכיריים מהחשמל. המתינו כ-30 שניות וחברו אותן שוב לחשמל.*
$\mathcal{F}0$	תקלה פנימית במערכת.	יש לנתק את הכיריים מהחשמל. המתינו כ-30 שניות וחברו אותן שוב לחשמל.*
$\mathcal{F}2$	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה ומשטח החימום המתאים נכבה.	המתינו עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר לגמרי. לאחר מכן לחצו על סמל כלשהו בכיריים.*
$\mathcal{F}4$	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה וכל משטחי החימום נכבו.	צרו קשר עם חברת החשמל.
$U1$	מתח חשמלי החורג מגבולות ההפעלה הרגילים.	יש להמתין עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר לגמרי לפני הפעלת משטח החימום מחדש.
$U3 / U2$	משטח החימום התחמם יתר על המידה ונכבה על מנת להגן על משטח הבישול שלו.	

* אם הודעת האזהרה אינה נעלמת, יש לפנות לשירות התמיכה הטכנית. **אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.**

רעשים רגילים הנשמעים בעת פעולת הכיריים

טכנולוגיית החימום באינדוקציה מבוססת על יצירת שדות אלקטרומגנטיים היוצרים חום ישירות בבסיס כלי הבישול. בהתאם לאופן ייצור כלי הבישול, אתם עשויים לשמוע רעשים מסוימים או להרגיש רעידות, כגון אלה המתוארים להלן:

רעש המהום נמוך, כמו של שנאי

רעש זה נשמע בעת שימוש בדרגת חימום גבוהה. הוא נגרם בשל כמות האנרגיה המועברת מהכיריים אל כלי הבישול. הרעש נעלם או נחלש, לאחר הורדת דרגת החימום.

רעש שריקה נמוך

רעש זה נשמע כאשר כלי הבישול ריק. הרעש נעלם בעת הוספת מים או מזון לכלי הבישול.

רעש פצפוף

רעש זה נשמע בכלי בישול העשויים מחומרים שונים שהונחו בשכבות. הוא נגרם בשל התנדודות של משטחי החומרים השונים המונחים זה על גבי זה. כלי הבישול עצמו הוא מקור הרעש. כמות המזון ושיטת הבישול עשויים להשפיע על עוצמת הרעש.

רעש שריקה גבוה

רעש זה נשמע בעיקר בכלי בישול העשויים מחומרים שונים שהונחו בשכבות, ונגרם כאשר כלי בישול אלה מחוממים בדרגת החימום המירבית, על שני משטחי חימום בו-זמנית. רעש השריקה נעלם או נחלש לאחר הורדת דרגת החימום.

רעש מהמאוורר

חובה לווסת את טמפרטורת הכיריים לצורך שימוש נכון במערכת האלקטרונית. לשם כך, הכיריים מצוידות במאוורר שמתחיל לפעול כאשר הוא מזהה טמפרטורה גבוהה. ייתכן שהמאוורר ימשיך לפעול גם לאחר כיבוי הכיריים, מכוח האינרציה, אם הטמפרטורה עדיין גבוהה מדי.

צלילים קצביים הדומים לקול תקתוק של שעון

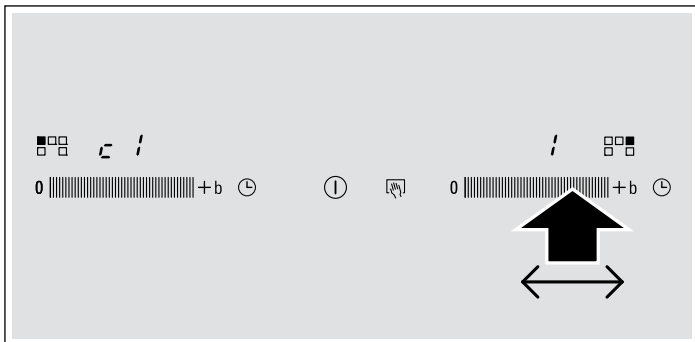
רעש זה נשמע רק כאשר 3 משטחי חימום משמאל או יותר פועלים יחד, ונעלם או שעוצמתו פוחתת כאשר מכבים את אחד ממשטחי החימום.

הרעשים המתוארים הם רגילים, הם חלק מטכנולוגיית החימום באינדוקציה, והם אינם מצביעים על תקלה.

שימוש	הודעה בתצוגה
תכנות אוטומטי של זמן בישול ⓪ לא פועל*. 1-99 זמן כיבוי אוטומטי	5 c
משך זמן השמעת הצליל עבור פונקציית קביעת הגדרות הזמן 1 10 שניות*. 2 30 שניות. 3 1 דקה.	6 c
פונקציית ניהול צריכת האנרגיה ⓪ = כבויה*. 1 = 1,000 ואט. צריכה מינימלית. 1 = 1,500 ואט. 2 = 2,000 ואט. וכן הלאה. 9 או 9 = צריכה מירבית של הכיריים.	7 c
חזרה להגדרות הבסיסיות ⓪ הגדרות אישיות*. 1 חזרה להגדרות היצרן.	0 c

*הגדרות היצרן

4. לאחר מכן יש לבחור את ההגדרות הרצויות בסרגל ההגדרות.



5. לחצו שוב על הסמל ⓪ לחיצה ממושכת ליותר מ-4 שניות. ההגדרות יישמרו.

יציאה

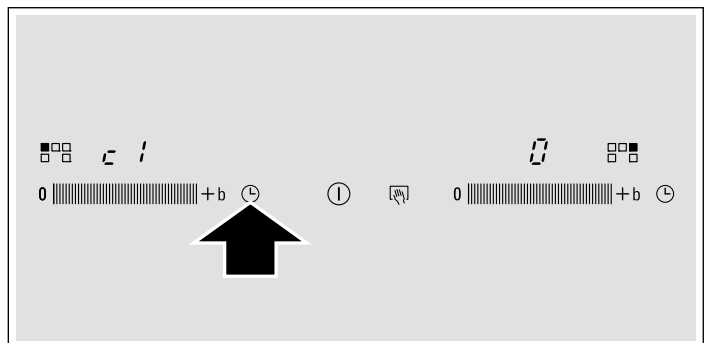
על מנת לצאת מההגדרות הבסיסיות יש לכבות את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי.

כניסה אל ההגדרות הבסיסיות

יש לכבות את הכיריים.

1. הפעילו את הכיריים.

2. בתוך 10 השניות הבאות, לחצו על הסמל ⓪ למשך 4 שניות.



הסמלים 1-c ו-0 מאירים בתצוגה כברירת המחדל

3. לחצו על הסמל ⓪ מספר פעמים עד שהמחון של הפונקציה הרצויה מופיע.

תחזוקה וניקוי

- בחומרי ניקוי מאכלים כמו תרסיסים לניקוי תנורים או מסירי כתמים
- בספוגים שעשויים לגרום לשריטות
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור

הדרך הטובה ביותר לטפל בכתמים הקשים להסרה היא באמצעות מגרדת לזכוכית. יש לעיין בהוראות היצרן.
ניתן לרכוש מגרדות לזכוכית מתאימות דרך שירות התמיכה הטכנית או בחנות המקוונת שלנו.

מסגרת הכיריים

פעלו בהתאם להוראות שלהלן כדי להימנע מגרימת נזק למסגרת הכיריים:

- נקו במים חמים עם מעט סבון בלבד
- אין להשתמש באביזרי ניקוי חדים או שורטים
- אין להשתמש במגרדת לזכוכית

בפרק זה תוכלו למצוא עצות ואזהרות בנוגע לאופן הניקוי הטוב ביותר שלהכיריים ותחזוקתן, כך שהן יישארו במצב הטוב ביותר.

כיריים

ניקוי

יש לנקות את הכיריים לאחר כל שימוש. כך לא יישרפו שאריות מזון שנותרו על המשטח. נקו את הכיריים רק לאחר שהן התקררו במידה מספקת.

יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שיועדו במיוחד לניקוי כיריים. יש לעיין בהוראות המצוינות על גבי האריזה.

אין להשתמש:

- בנוזל ניקוי בלתי מדולל
- בחומרי ניקוי למדיח כלים
- בחומרי ניקוי שורטים

טיימר

ניתן להגדיר את הטיימר לפרקי זמן של עד 99 דקות. פעולתו מתבצעת בנפרד מהגדרות האחרות. יש להפעיל את הכיריים. ניתן לקבוע טיימר עבור כל משטח חימום שלא מופעל. פונקציה זו אינה מכבה את משטחי החימום באופן אוטומטי.

אופן קביעת הגדרות

1. לחצו על הסמל \oplus עבור משטח החימום, המחוון \triangle מאיר. ON מאיר בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן.

2. בחרו בזמן הרצוי בסרגל ההגדרות.

הטיימר מתחיל בספירה לאחור כעבור מספר שניות.

שינוי משך הזמן או ביטול

לחצו על הסמל \oplus של משטח החימום הרצוי. שנו את משך זמן הבישול בסרגל ההגדרות, או בחרו ב- OFF .

לאחר שזמן ההפעלה שהוגדר חלף

נשמעת התראה קולית. הסמל OFF מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן והסמל \triangle מאיר. כעבור 10 שניות המחוונים נכבים.

לחיצה על הסמל \oplus מכבה את המחוונים ומשתיקה את ההתראה הקולית.

הערה: הפעלת הטיימר, גורמת לנעילה של משטח החימום המתאים. כבה תחילה את הטיימר ולאחר מכן את משטח החימום.

זמן הבישול יוצג למשך 10 שניות, ולאחר מכן תתחיל הספירה לאחור.

הערה: ניתן להגדיר את אותו זמן בישול עבור כל משטחי החימום באופן אוטומטי. הזמן שהוגדר נספר באופן בלתי תלוי עבור כל משטח חימום.

מידע אודות התכנות האוטומטי של זמן הבישול ניתן למצוא בפרק **הגדרות בסיסיות**.

תוכניות אוטומטיות

אם אחת מההגדרות מ-1 עד 5 לעיל נבחרת בסרגל ההגדרות, משך זמן הבישול קטן בדקה. בלחיצה ממושכת על הסמל, משך זמן הבישול יקטן באופן אוטומטי לדקה אחת.

אם אחת מההגדרות מ-6 עד 10 לעיל נבחרת בסרגל ההגדרות, משך זמן הבישול גדל בדקה. בלחיצה ממושכת על הסמל, משך זמן הבישול יגדל באופן אוטומטי ל-99 דקות.

שינוי משך הזמן או ביטול

לחצו על הסמל \oplus של משטח החימום הרצוי. שנו את משך זמן הבישול בסרגל ההגדרות, או בחרו ב- OFF .

לאחר שזמן ההפעלה שהוגדר חלף

משטח החימום נכבה. נשמעת התראה קולית והתצוגה מופעלת OFF למשך 10 שניות. המחוון I מאיר. לחיצה על הסמל \oplus מכבה את המחוונים ומשתיקה את ההתראה הקולית.

הערה: ניתן להגדיר משך זמן בישול עד ל-99 דקות.

הגבלת זמן אוטומטית

ניתן לכבות את המחוון באמצעות לחיצה על כל אחד מהסמלים. כעת ניתן להגדיר מחדש את משטח החימום.

בעת פעולתה, פונקציית הגבלת הזמן האוטומטית מווסתת על-ידי דרגת החימום שנבחרה (החל משעה אחת ועד 10 שעות).

אם משטח החימום פועל למשך זמן רב ולא נעשים שינויים בהגדרות, מופעלת פונקציית הגבלת הזמן האוטומטית.

משטח החימום מפסיק את החימום. הסמל FB ומחוון החום השירי H/H מהבהבים לטירגוין בתצוגה.

פונקציית נעילה לצורך ניקוי

ניתן לנקות את המשטח של לוח הבקרה מבלי לשנות את ההגדרות בשוגג.

הערה: פונקציית הנעילה אינה משפיעה על מתג ההפעלה הראשי. ניתן לכבות את הכיריים בכל עת.

ניקוי לוח הבקרה, בזמן שהכיריים פועלות, עשוי לשנות את ההגדרות. כדי להימנע מכך, בכיריים קיימת פונקציית נעילה לצורך ניקוי. לחצו על הסמל LOCK . יישמע צליל. לוח הבקרה ננעל למשך 35 שניות. כעת

הגדרות בסיסיות

למכשיר יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן לשנות הגדרות אלה כדי להתאימן לצרכים הייחודיים של המשתמש.

שימוש	הודעה בתצוגה
נעילת הבטיחות בפני ילדים	$c \ 1$
OFF לא פועלת.*	
I פועלת.	
צלילים	$c \ 2$
OFF צלילי אישור וצלילי שגיאה לא מופעלים.	
I צלילי אישור בלבד כבויים.	
OFF כל הצלילים מופעלים.*	

*הגדרות היצרן

נעילת הבטיחות בפני ילדים

נעילת הבטיחות בפני ילדים

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

הפעלה וביטול הפעלה

מידע אודות נעילת הבטיחות האוטומטית בפני ילדים ניתן למצוא בפרק הגדרות בסיסיות.

ניתן למנוע הפעלה לא מכוונת של הכיריים, ובכך לוודא שילדים לא יוכלו להפעיל את משטחי החימום.

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

יש לכבות את הכיריים.

להפעלה: לחצו על הסמל לחיצה ארוכה למשך כארבע שניות. הסמל מאיר בתצוגה למשך 10 שניות. הכיריים ננעלות.

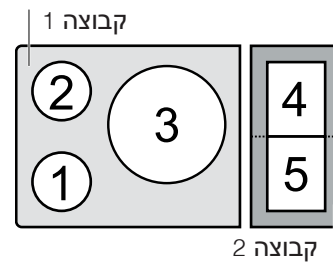
להפסקת פעולה: לחצו על הסמל לחיצה ארוכה למשך כארבע שניות. נעילת הבטיחות בפני ילדים מבוטלת.

פונקציית Powerboost

ניתן להשתמש בפונקציית ה-Powerboost כדי לחמם כמויות מים גדולות בזמן קצר יותר, מאשר באמצעות דרגת החימום **9**.

הגבלות בזמן השימוש

פונקציה זו זמינה עבור כל משטחי החימום, כל עוד לא פועל אזור חימום אחר באותה קבוצה (ראו איור). בנוסף, הסמלים **6** ו-**9** יתבהבו בתצוגה של משטח החימום שנבחר; דרגת החימום **9** תהפוך להיות פעילה אוטומטית.



הערה: ניתן להפעיל את הפונקציה Powerboost באזור המשתנה, כאשר משתמשים בו כמשטח חימום יחיד. במקרה כזה, הניחו את כלי הבישול במרכז, כפי שמוצג בסעיף האזור המשתנה.

הפעלה

1. בחרו בדרגת החימום **9**.
2. יש ללחוץ בסרגל ההגדרות מעל הסמל **+** **b**. הפונקציה הופעלה בהצלחה.

כיבוי

יש ללחוץ בסרגל ההגדרות מעל הסמל **+** **b**. פונקציית ה-Powerboost כובתה בהצלחה.

הערה: בנסיבות מסוימות, פונקציית ה-Powerboost עשויה לכבות באופן אוטומטי כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים של הכיריים.

פונקציית קביעת הגדרות הזמן

ניתן להשתמש בפונקציה זו בשתי דרכים:

- כדי לכבות משטח חימום באופן אוטומטי.
- כטיימר.

כיבוי אוטומטי של משטח חימום

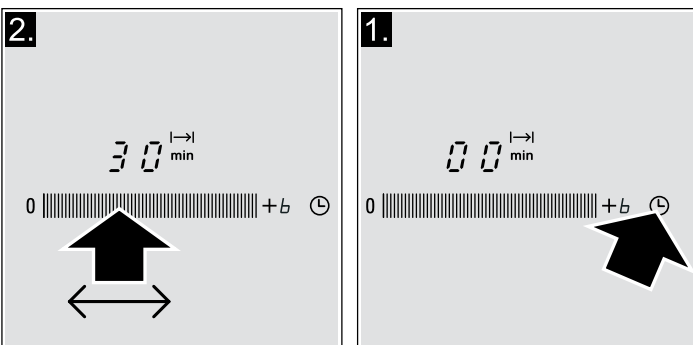
משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי לאחר משך הזמן שהוזן.

הגדרת משך זמן הבישול

יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו בדרגת החימום ברצויה.
2. לחצו על הסמל עבור משטח החימום הרצוי. בתצוגת משטח החימום יופיע והמחווין מאיר.

3. במהלך 10 השניות הבאות, בחרו במשך זמן הבישול הרצוי בסרגל ההגדרות. קביעות ברירת המחדל האפשריות הן, משמאל לימין: 1, 2, 3, וכו', עד 10 דקות.



אזור חימום משתנה

שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

ניתן להשתמש באזור החימום המשתנה כשני משטחי חימום נפרדים.

הפעלה



ראו סעיף "התאמת משטח החימום".

שימוש כמשטח חימום אחד

לשימוש בכל השטח של אזור החימום המשתנה כולל כל משטחי החימום הנפרדים.

הפעלה



יש להפעיל את הכיריים.

1. הניחו את כלי הבישול ובחרו את משטח החימום הרצוי בלחיצה על סרגל ההגדרה שלו.
2. לחצו על הסמל . המחונן  מאיר בלוח המחוננים. אזור החימום המשתנה הופעל בהצלחה.
3. כעת בחרו את דרגת החימום הרצויה באמצעות החלקה של האצבע על סרגל ההגדרות המתאים של אחד משני משטחי החימום היוצרים את משטח החימום המשתנה. דרגת החימום מוצגת במחוננים עבור שני משטחי החימום. אזור החימום המשתנה מופעל.

שינוי דרגת החימום

שנו את דרגת החימום באמצעות החלקת האצבע על פני אחד משני סרגלי ההגדרות.

הוספת כלי בישול


לחצו על הסמל . המחונן  מאיר במהלך החיפוש והזיהוי של כלי הבישול החדש. כלי הבישול החדש יזוהה ודרגת החימום שנבחרה תישמר.

הערה: במידה וכלי הבישול שהונח על משטח החימום שנבחר הוזז או הוסר, יתבצע ניסיון זיהוי אוטומטי ודרגת החימום שנבחרה מראש תישמר.

כיבוי

בחרו ב  בסרגל ההגדרות.

חזרה לשימוש כשני משטחי חימום נפרדים

בחרו באחד משני משטחי החימום באזור המשתנה והעבירו אותו ל- .

הערה: לאחר כיבוי הכיריים והפעלתן מחדש, איזור החימום המשתנה יחזור לפעול כשני משטחי חימום נפרדים.

ניתן להשתמש באזור זה כמשטח חימום שלם אחד או כשני משטחי חימום נפרדים, בהתאם לצורכי הכנת המזון.

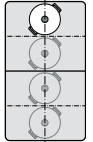
אזור החימום מורכב מ-4 סלילי אינדוקציה המופעלים בנפרד. כאשר אזור החימום המשתנה פועל, סלילי האינדוקציה, שאינם מכוסים על-ידי כלי בישול, נכבים באופן אוטומטי.

המלצות לשימוש בכלי הבישול

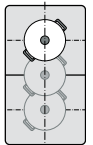
כדי לוודא שמשטח החימום זיהה את כלי הבישול ושהחום מפוזר באופן שווה, הקפידו למקם את כלי הבישול באופן נכון:

שימוש כמשטח חימום אחד

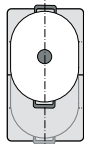
קוטר של 13 ס"מ או קטן ממנו
מקמו את כלי הבישול באחד מארבעת המיקומים המצוינים בתרשים.



קוטר גדול מ-13 ס"מ
מקמו את כלי הבישול באחד משלושת המיקומים המצוינים בתרשים.

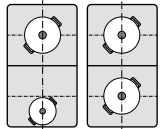


אם כלי הבישול גדול ממשטח חימום אחד, מקמו אותו בקצה העליון או התחתון של אזור החימום המשתנה.



שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

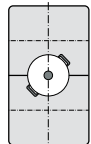
משטח החימום הקדמי והאחורי - כל אחד מהם עם שני סלילי אינדוקציה - יכולים לפעול באופן עצמאי על ידי כיוון דרגת החימום הדרושה לכל אחד בנפרד. באופן הפעלה זה, מומלץ להשתמש בכלי בישול אחד בלבד לכל משטח חימום.



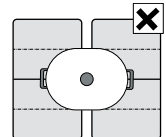
אזהרות

בעת השימוש בכלי בישול בעלי גדלים שונים, או העשויים מחומרים שונים, עלולים להיווצר רעידות או רעשים שאינם משפיעים על הפעילות התקינה של משטח החימום.

כדי להפיק את המיטב מפונקציית ה-Powerboost, יש למקם את כלי הבישול במרכז אזור החימום המשתנה כשהוא פועל כמשטח חימום אחד.



בכיריים עם יותר מאזור חימום משתנה אחד, לא מומלץ להשתמש ביותר מאזור אחד עבור כלי בישול בודד.



משך הזמן לבישול	דרגת חימום	הפשרה וחימום
25-15 דקות	4-3	תרד קפוא
40-30 דקות	4-3	גולאש קפוא
בישול איטי, הרתחה על אש קטנה		
30-20 דקות	5.-4.	כופתאות תפוח אדמה*
15-10 דקות	5-4	דגים*
6-3 דקות.	2-1	רוטב לבן (לדוגמה: רוטב בשמל)
12-8 דקות	4-3	רוטב סמיך (לדוגמה, רוטב ברנייז, רוטב הולנדייז)
בישול, אידי וטיגון		
30-15 דקות	3-2	אורז (עם כמות כפולה של מים)
40-30 דקות	3-2	פודינג אורז
30-25 דקות.	5-4	תפוחי אדמה לא קלופים
25-15 דקות	5-4	תפוחי אדמה קלופים עם מלח
10-6 דקות	7-6	פסטה*
60-15 דקות.	4.-3.	מרקים
20-10 דקות.	3.-2.	ירקות
20-7 דקות	4.-3.	ירקות קפואים
-	5.-4.	מזון שבושל בסיר לחץ
בישול איטי		
60-50 דקות	5-4	רולדת בשר
100-60 דקות	5-4	ניד
60-50 דקות	4-3	גולאש
אפייה/טיגון במעט שמן**		
10-6 דקות	7-6	אומצות, לא מצופות או מצופות בפירורי לחם
12-8 דקות	7-6	אומצות קפואות
12-8 דקות	7-6	צלעות, לא מצופות או מצופות בפירורי לחם***
12-8 דקות	8-7	אומצת בקר (בעובי 3 ס"מ)
20-10 דקות.	6-5	חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)
30-10 דקות	6-5	חזה עוף קפוא***
40-30 דקות	5.-4.	המבורגרים, קציצות בשר (בעובי 3 ס"מ)***
20-8 דקות	6-5	דג ופילה דג, לא מצופה
20-8 דקות	7-6	דג ופילה דג, מצופה בפירורי לחם
12-8 דקות	7-6	דג קפוא מצופה בפירורי לחם (לדוגמה: אצבעות דגים)
10-4 דקות.	8-7	סרטנים וחסילונים
10-6 דקות	7-6	ארוחות מוכנות קפואות (לדוגמה, תבשילים מוקפצים)
יש לטגן בנפרד	7-6	חביתיות
יש לטגן בנפרד	4.-3.	חביתה
6-3 דקות.	6-5	חביתה
טיגון** (150-200 גרם למנה, עם 1-2 ליטר שמן)		
יש לטגן מנה אחת בכל פעם	9-8	מוצרי מזון קפוא (לדוגמה: צ'יפס, נגיסים עוף)
	8-7	קרוקטים קפואים
	7-6	בשר (לדוגמה: נתחי עוף)
	7-6	דגים, מצופים בפירורי לחם או בבלילה
	7-6	ירקות, פטריות בציפוי פירורי לחם או בלילה (לדוגמה: פטריות שמפיניון)
	5-4	מוצרי מגדניה (לדוגמה, סופגניות, פירות בבלילה)
* בישול ללא מכסה		
** ללא מכסה		
*** יש להפוך בתדירות גבוהה		

משטח חימום	הפעלה וביטול הפעלה
○ משטח חימום יחיד	השתמשו בכלי בישול בגודל מתאים.
☐ אזור חימום משתנה	עיינו בסעיף "אזור חימום משתנה"
יש להשתמש אך ורק בכלי הבישול המתאימים לבישול באינדוקציה. עיינו בסעיף "כלי בישול מתאימים לשימוש".	

מחונן חום שיורי

הכיריים מצוידות במחונן חום שיורי עבור כל משטח חימום, כדי לציין אילו משטחי חימום עדיין חמים. הימנעו ממגע במשטח חימום, אשר המחונן עברו דולק.

גם כאשר הכיריים כבויות, הסמל H או H ימשיך להאיר, כל עוד משטח החימום חם.
אם כלי הבישול מוסר מהכיריים לפני כיבוי משטח החימום, הסמל H או H ודרגת החימום שנבחרה יוצגו לסירוגין.

קביעת הגדרות הכיריים

בפרק זה תוכלו ללמוד כיצד לקבוע את ההגדרות של משטחי החימום. בטבלה מוצגים זמני הבישול ודרגות החימום עבור סוגי מאכלים שונים.

הפעלת הכיריים וכיבוי

מתג ההפעלה הראשי משמש להפעלת הכיריים ולכיבוי. להפעלה: לחצו על הסמל ①. המחונן שמעל למתג ההפעלה הראשי יאיר. הכיריים מוכנות לשימוש.

לכיבוי: לחצו על הסמל ① עד שהמחונן מעל למתג ההפעלה הראשי נכבה. כל משטחי החימום נכבים. מחונן החום השיורי נשאר דולק, עד שכל משטחי החימום מתקררים לחלוטין.

הערה: אם כל משטחי החימום כבויים למשך יותר מ-20 שניות, הכיריים כבות באופן אוטומטי.

הגדרת משטח החימום

הגדירו את דרגת החימום הרצויה בסרגל ההגדרות.

דרגת חימום 1 = העוצמה הנמוכה ביותר.

דרגת חימום 9 = העוצמה הגבוהה ביותר.

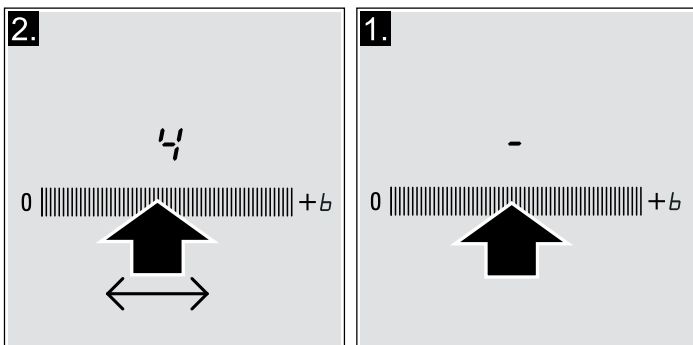
בין כל דרגות החימום יש דרגות ביניים. אשר מסומנת באמצעות נקודה.

בחירת משטח החימום ודרגת החימום

יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו את משטח החימום הרצוי בלחיצה על סרגל ההגדרה שלו.

2. במהלך 10 השניות הבאות, החליקו עם האצבע לאורך סרגל ההגדרות עד שדרגת החימום הרצויה מאירה.



דרגת החימום הוגדרה בהצלחה.

שינוי דרגת החימום

החליקו באמצעות האצבע לאורך סרגל ההגדרות עד להצגת דרגת החימום הרצויה.

כיבוי משטח החימום

בחרו את משטח החימום הרצוי ואת דרגת החימום הרצויה ①. משטח החימום נכבה ומחונן החום השיורי מוצג.

הערה: אם לא הונח כלי בישול על משטח החימום באינדוקציה, דרגת החימום שנבחרה תהבהב. לאחר זמן מה, משטח החימום ייכבה.

טבלת הנחיות שימוש

בטבלה להלן מופיעות מספר דוגמאות.

זמני הבישול עשויים להשתנות בהתאם לדרגת החימום, לסוג המזון, למשקלו ולאיכותו. משום כך, מדובר בערכים משוערים.

בעת חימום פירה, שמנת ורטבים סמיכים, יש לערבב מדי פעם.

להתחלת הבישול, השתמשו בדרגת חימום 9.

משך הזמן לבישול	דרגת חימום	המסה
-	1-1	שוקולד, ציפוי שוקולד
-	2-1	חמאה, דבש, ג'לטין
-	2-1.	חימום ושמירה על חום
-	2-1.	נזיד (לדוגמה: נזיד עדשים)
-	4-3	חלב**
		נקניקיות שחוממו במים**

* בישול ללא מכסה

** ללא מכסה

*** יש להפוך בתדירות גבוהה

כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

אין להשתמש בכלי בישול שעשויים מהחומרים הבאים:

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

מאפיינים של תחתית כלי הבישול

המאפיינים של תחתית כלי הבישול עשויים להשפיע על אחידות תוצאות הבישול. כלי בישול העשויים מחומרים מוליכי חום, כגון מחבתות שטוחות מפלדת אל חלד, מפזרים את החום בצורה אחידה וחוסכים זמן ואנרגיה.

אי הנחת כלי בישול, או כלי בישול בגודל לא מתאים

אם לא הנחתם כלי בישול על משטח החימום שנבחר, או אם כלי הבישול עשוי מחומר בלתי מתאים או שהוא בגודל בלתי מתאים, דרגת החימום שמוצגת במחווון משטח החימום תהבהב. הניחו על

משטח החימום כלי בישול בגודל מתאים כדי להפסיק את ההבהוב. אם ההבהוב לא נפסק תוך 90 שניות, משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי.

כלי בישול ריקים וכלי בישול בעלי תחתית דקה

אין לחמם כלי בישול ריקים או להשתמש בכלי בישול בעלי תחתית דקה. הכיריים מצוידות במערכת בטיחות פנימית. עם זאת, כלי בישול ריק עלול להתחמם כה מהר, עד כי פונקציית ה"כיבוי האוטומטי" לא תספיק להגיב, וכתוצאה מכך כלי הבישול עלול להגיע לטמפרטורות גבוהות מאד. הדבר עלול להתיך את תחתית כלי הבישול ולגרום נזק לזכוכית הכיריים. במקרה כזה, אל תגעו בכלי הבישול וכבו מיד את הכיריים. אם הכיריים אינן פועלות לאחר שהתקררו, צרו קשר עם שירות התמיכה הטכנית.

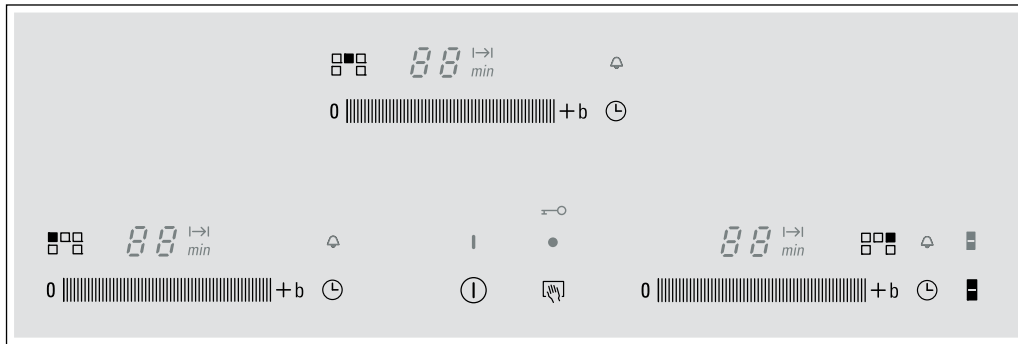
מנגנון זיהוי כלי בישול

כל משטח חימום מצויד במנגנון לזיהוי כלי בישול בעל גבול זיהוי מינימלי, המשתנה בהתאם לסוג החומר שממנו עשוי כלי הבישול. משום כך עליכם להשתמש במשטח החימום המתאים ביותר לקוטר כלי הבישול.

הכרת המכשיר

הוראות ההפעלה מתאימות לסוגים שונים של כיריים. תוכלו לראות סקירה של סוגי הכיריים ושל המידות שלהן בעמוד 2.

לוח הבקרה



מחווונים	
פונקציית זיהוי	-
דרגת חימום	9-1
פונקציית Powerboost	b
חום שיורי	h/H
נעילת הבטיחות בפני ילדים	⊘
פונקציית קביעת הגדרות הזמן	00
כיבוי אוטומטי	→
טיימר	⏰
אזור חימום משתנה	■
חיפוש כלי בישול באזור המשתנה	🔍

סמלים בלוח הבקרה	
מתג ראשי	①
בחירת משטח החימום וסרגל ההגדרות	0 +b
נעילה לצורך ניקוי ונעילת בטיחות בפני ילדים	👉
הגדרת הטיימר	⊕
אזור חימום משתנה	■

סמלים בלוח הבקרה

בעת לחיצה על סמל, הפונקציה המתאימה מופעלת.

הערה: יש לשמור על משטחי הבקרה יבשים. לחות פוגעת בתפקודם.

נזק	סיבה	פעולה
כתמים	שאריות מזון	יש להסיר מיד שאריות מזון שנשפך באמצעות מגרדת לזכוכית.
שריטות	חומרי ניקוי לא מתאימים מלח, סוכר וחול	יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שיועדו במיוחד לניקוי כיריים מזכוכית קרמית. אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כמגש.
דהייה	כלי בישול בעלי תחתית מחוספסת עלולים לשרוט את הזכוכית הקרמית	בדקו את כלי הבישול לפני השימוש.
שבבים	חומרי ניקוי לא מתאימים מגע עם כלי בישול	יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שיועדו במיוחד לניקוי כיריים מזכוכית קרמית. הרימו סירים ומחבתות לפני הזזתם על המשטח.
	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה	יש להסיר מיד שאריות מזון שנשפך באמצעות מגרדת לזכוכית.

הגנה על איכות הסביבה

יש להוציא את המכשיר מתוך אריזתו ולסלק את חומרי האריזה באופן שאינו גורם נזק לסביבה.

סילוק ידידותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EC בנוגע למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE). התקנה מגדירה את מסגרת פעולות ההחזרה והמיחזור של מוצרי חשמל משומשים החלים בכל אירופה.



עצות לחיסכון באנרגיה

יש להניח על כלי הבישול את המכסה המתאים. בישול בכלי ללא מכסה גורם לצריכת אנרגיה גבוהה הרבה יותר. השתמשו במכסה זכוכית, כדי שתוכלו לראות אם התבשיל מתבשל כהלכה מבלי שתצטרכו להרים את המכסה.

בישול באינדוקציה

יתרונות הבישול באינדוקציה

הבישול באינדוקציה מהווה שינוי רדיקלי משיטות החימום המסורתיות; החום נוצר ישירות בתוך כלי הבישול עצמו. לכן יש לו מספר יתרונות:

- חיסכון בזמן בעת בישול או טיגון; היות שכלי הבישול מתחמם באופן ישיר.
- חיסכון באנרגיה.
- ניקוי ותחזוקה פשוטים. שאריות מזון שנשפך אינן נשרפות במהרה.
- בקרת חום ובטיחות; הכיריים נכנסות לפעולה או מפסיקים את פעולתם מיד עם סיבוב כפתור הפעלה. משטחי החימום באינדוקציה מפסיקים את החימום ברגע שכלי הבישול מוסר מהם, מבלי צורך לכבות אותם.

מחבתות מתאימות

כלי בישול פרומגנטיים

רק כלי בישול פרומגנטיים מתאימים לבישול באינדוקציה; כלי בישול אלה עשויים מהחומרים הבאים:

- מתכת מצופה אמייל
- ברזל יצוק
- סכ"ם מיוחד המיועד לכלי בישול מפלדת אל-חלד לכיריים מסוג אינדוקציה.

- 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. אם קוטר התחתית של כלי הבישול קטן יותר ממשטח החימום, הדבר עלול לגרום לבזבז אנרגיה. 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.
- הקפידו תמיד שכלי הבישול יכסה שטח גדול ככל הניתן של משטח החימום.
- בחרו דרגת חימום נמוכה ככל הניתן. דרגת חימום גבוהה מדי תגרום לבזבז אנרגיה.

כדי לדעת אם כלי בישול מתאים לבישול מסוג זה, קרבו אליו מגנט ובדקו אם הוא נצמד אליו.

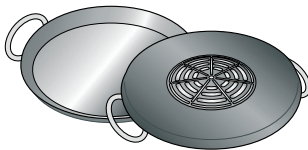
כלי בישול אחרים המתאימים לכיריים מסוג אינדוקציה

קיימים כלי בישול נוספים המתאימים לבישול באינדוקציה שתחתיותיהם אינן פרומגנטיות לחלוטין.

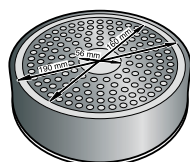
בעת השימוש בכלי בישול גדולים על משטח פרומגנטי קטן יותר, האיזור הפרומגנטי בלבד מתחמם, כך שהחום עשוי שלא להתפזר באופן אחיד.



כלי בישול עם אזורי אלומיניום בבסיס מקטין את גודל האזור הפרומגנטי. לכן ייתכן שיופק חום בעוצמה נמוכה יותר, וייתכן שכלי הבישול לא יזוהה או שיהיה קשה לזהותו.



לקבלת תוצאות משביעות רצון, מומלץ שקוטר האזור הפרומגנטי של כלי הבישול יתאים לגודל משטח האינדוקציה. אם משטח החימום לא מזהה את כלי הבישול, נסו להניח אותו על משטח חימום קטן יותר.



סכנות בגלל קרינה אלקטרומגנטית!

מכשיר זה תואם לתקני הבטיחות והתאימות האלקטרומגנטית. עם זאת, אנשים שאצלם הותקן קוצב צריכים להימנע מלהתקרב למכשיר בעת שהוא מופעל. הסיכון אמנם קטן, אך אין אפשרות להבטיח שכל המכשירים הזמינים בשוק אכן תואמים לתקני התאימות האלקטרומגנטית החלים כעת, ולפיכך לא ניתן גם להבטיח שלא ייוצר שיבוש העלול למנוע מהקוצב לפעול בצורה נאותה. כמו כן ייתכן שאנשים הנושאים התקנים מסוגים אחרים, כגון עזרי שמיעה, יחוו חוסר נוחות מסויים.

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 הבישול, אם הם יישאבו לתוכו. יש לשמור על מרווח מינימלי של 2 ס"מ בין תוכן המגירה לבין המאוורר.

סכנת פציעה!

- בעת בישול בבן מארי (אמבט אדים), הכיריים וכלי הבישול עלולים להתנפץ כתוצאה מחימום יתר. יש לוודא שכלי הבישול בבן מארי לא יגע ישירות בתחתית של הסיר המלא מים. יש להשתמש בכלי בישול עמידים בחום בלבד.
- סירים עשויים לקפץ בפתאומיות בשל נוזלים הנמצאים בין הסיר לבין משטח החימום. יש לדאוג שמשטחי החימום ובסיסי הסירים יהיו יבשים בזמן הבישול.

פעולות העשויות 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 המחווונים 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 למינציה על הכיריים.

- משטחי החימום מגיעים לטמפרטורה גבוהה מאד. 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 נכבות 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.

סכנת כוויית!

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

סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- לחות עלולה לגרום להתחשמלות. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. בשום מקרה אין להפעיל את המכשיר אם הוא פגום. נתקו את הכיריים 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.

10..... פונקציית Powerboost

10 הגבלות בשימוש

10 הפעלה

10 כיבוי

10..... פונקציית קביעת הגדרות זמן

10 כיבוי אוטומטי של משטח החימום

11 טיימר

11 הגבלת זמן אוטומטית

11 פונקציית נעילה לצורך ניקוי

11 הגדרות בסיסיות

12 כניסה אל ההגדרות הבסיסיות

12 ניקוי ותחזוקה

12 כיריים

12 מסגרת הכיריים

13 תיקון תקלות

13 רעשים רגילים הנשמעים בעת פעולת הכיריים

14 שירות הלקוחות

14 מנות שנבדקו

3..... אמצעי זהירות

4 רכיבים העלולים לגרום נזק למכשיר

5 הגנה על הסביבה

5 סילוק ידידותי לסביבה

5 עצות לחיסכון באנרגיה

5 בישול באינדוקציה

5 יתרונות הבישול באינדוקציה

5 כלי בישול מתאימים

6 הכרת המכשיר

6 לוח הבקרה

7 משטחי החימום

7 מחוון החום השיווי

7 קביעת הגדרות הכיריים

7 הפעלת הכיריים וכיבוי

7 קביעת דרגת החום של משטח החימום

7 טבלת הנחיות לבישול

9 איזור החימום המשתנה

9 עצות בנוגע לשימוש בכלי בישול

9 אזהרות

9 שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

9 שימוש כמשטח חימום אחד

10 נעילת הבטיחות בפני ילדים

10 הפעלה והשבתה של נעילת הבטיחות בפני ילדים

10 נעילת הבטיחות בפני ילדים

תוכלו למצוא מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות באתר www.siemens-home.com ובחנות המקוונת www.siemens-eshop.com

⚠ הוראות בטיחות

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 לבטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחת מבוגר.

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

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 משטחי החימום. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.

קראו הוראות הפעלה אלה בעיון רב. אנא שמרו את חוברת ההוראות וההתקנה וכן את תעודת המכשיר במקום בטוח, לשימוש במועד עתידי או עבור בעלים עתידיים של המכשיר.

לאחר הוצאת המכשיר מהארזה יש לבדוק את תקינות המוצר. במידה והמוצר ניזוק במהלך ההובלה, אין לחבר אותו לרשת החשמל, יש ליצור קשר עם שירות התמיכה הטכנית ולהודיע לחברה בכתב על הנזק, אחרת תאבדו את זכותכם לכל סוג של פיצוי.

יש להתקין מכשיר זה בהתאם להוראות ההתקנה המצורפות.

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון ומשקאות בלבד. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

מכשיר זה אינו מיועד להפעלה באמצעות שרון טיימר חיצוני או שלט רחוק.

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי המכשירים של חברת **Siemens**.
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה, לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

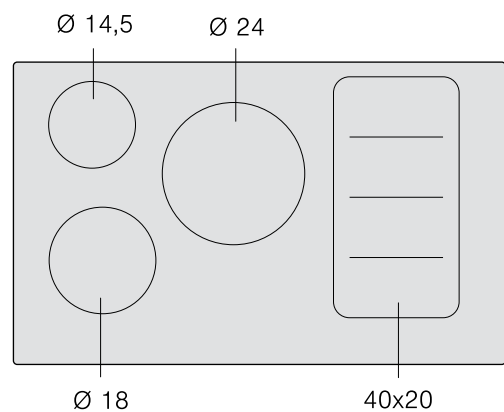
אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם.




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.

EH8..SP...



	g*	b*	
Ø 18	1.800 W	2.500 W	
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W	
Ø 24	2.200 W	3.300 W	
40x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W

*  IEC 60335-2-6



EH8..SP...

כיריים

SIEMENS