

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



9001057001 02 940725

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את המוצר של Siemens, ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבדות השירות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המוצר לפעולה תקינה.

בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ

טל: 08-9777222
טל: 04-8477111
טל: 08-9777200
טל: 08-6335311
טל: 08-6378616
טל: 02-6403000

שירות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד
שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה
שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע
שירות ששון, הבנאי 56, אילת
שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת
שירות אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים

**מרכז
חיפה והצפון
דרום**

ירושלים

מוקד שירות טלפוני ארצי - 2220*

בישול		חימום מקדים		דרגת חימום	משטח חימום	מנות שנבדקו
יש לכסות	דרגת חימום	יש לכסות	זמן (שנ':דק')			
בישול פודינג אורז						
כלי בישול: סיר						
טמפרטורת החלב: 7°C						
חממו את החלב עד לרתיחה. העבירו לדרגת החימום המומלצת והוסיפו לחלב אורז, סוכר ומלח						
כ	2 יש לערבב כעבור בערך 10:00	לא	בקירוב 6:30	8.	בקוטר 14.5 ס"מ	מרכיבים: 190 גרם אורז בעל גרגר קצר, 23 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וקורט מלח
					בקוטר 18 ס"מ	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						
כ	2	כ	כ-2:30	9	בקוטר 14.5 ס"מ	מרכיבים: 125 גרם אורז בעל גרגר קצר, 300 גרם מים וקורט מלח
כ	2.	כ	כ-2:30	9	בקוטר 18 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר קצר, 600 גרם מים וקורט מלח
טיגון קרפ**						
כלי בישול: מחבת						
55 מ"ל בלילת קרפ						
לא	7	לא	1:30	9	בקוטר 18 ס"מ	
טיגון צ'יפס תפוח אדמה קפוא						
כלי בישול: סיר						
לא	9	לא	עד שטמפרטורת השמן מגיעה ל-180°C	9	בקוטר 18 ס"מ	מרכיבים: 1.8 ליטר שמן חמניות לבישול, 200 גרם צ'יפס תפוח קפוא

* מתכון בהתאם ל-DIN 44550

*** מתכון בהתאם ל-DIN EN 60350-2

שירות לקוחות

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

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL 2220*

החיוב על שיחות בהתאם לתעריף המקומי או הנייד.

תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן. התיקונים מבוצעים על-ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

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.

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 Schulte-Ufer (טו 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		
המסת שוקולד						
כלי בישול: סיר לרטבים						
לא	1. - 1	-	-	-	בקוטר 14.5 ס"מ	ציפוי שוקולד (לדוגמה: מריר 55% מוצקי קקאו, 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 גרם
נזיד עדשים משומר, לדוגמה: נזיד עדשים עם צ'וריסו						
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 לרטבים						
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, ערבבו את הקמח עם המלח וחממו את כל המרכיבים יחד
		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.	נסו להפעיל מכשירי חשמל אחרים כדי לבדוק אם אירעה הפסקת חשמל. ודאו כי המכשיר מחובר כראוי, בהתאם להוראות בתרשימי החיבור.
E מהבהב	לוח הבקרה רטוב או שמונח עליו חפץ.	אם לא הצלחתם לתקן את התקלה לפי העצות לעיל, צרו קשר עם שירות התמיכה הטכנית.
$E_r + \text{מספר} /$ $d + \text{מספר} /$ $E + \text{מספר}$	תקלה במערכת האלקטרונית.	יש לשטוף את הלוח הבקרה או הסירו את החפץ המונח עליו.
$F9 / F0$	תקלה פנימית במערכת.	יש לנתק את הכיריים מהחשמל. המתינו כ-30 שניות וחברו אותן שוב לחשמל.*
$F5 / F2$	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה ומשטח החימום המתאים כבה.	המתינו עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר לגמרי. לאחר מכן לחצו על סמל כלשהו בכיריים.*
$F4$	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה וכל משטחי החימום כבו.	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 וכבה על מנת להגן על משטח הבישול שלו.	יש להמתין עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר לגמרי לפני הפעלת משטח החימום מחדש.

* 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 שני

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 חימום המירבית, על שני משטחי חימום בו-זמנית. רעש השריקה נעלם או נחלש לאחר הורדת דרגת החימום.

רעש מהמאוורר

חובה לווסת את טמפרטורת הכיריים לצורך פעולה תקינה של המערכת 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 או יותר משטחי חימום שמאליים פועלים יחד, ונעלם או שעוצמתו פוחתת כאשר מכבים את אחד ממשטחי החימום.

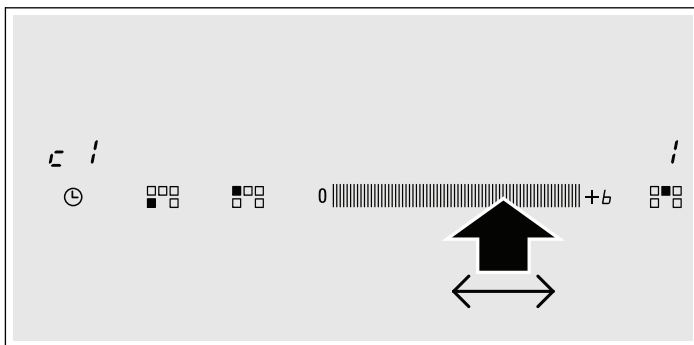
הרעשים המתוארים הם רגילים, הם חלק מטכנולוגיית החימום באינדוקציה, והם אינם מצביעים על תקלה.

שימוש	הודעה בתצוגה
משך זמן השמעת הצליל עבור פונקציית קביעת הגדרות הזמן	ע 6
10 שניות.*	1
30 שניות.	2
1 דקה.	3
פונקציית ניהול צריכת האנרגיה	ע 7
= 0 מושבתת.*	0
1,000 ואט. צריכה מינימלית.	1
1,500 ואט	1.
2,000 ואט	2
וכן הלאה.	
9 או 9 = צריכה מירבית של הכיריים.	
אפשרויות בחירת זמן הפעולה של משטחי החימום	ע 9
0 ללא הגבלה: הבחירה נשארת על משטח החימום האחרון שתוכנת.*	0
1 עם הגבלה: בחירת משטח החימום תהיה פעילה במשך 10 שניות בלבד.	1
חזרה להגדרות הבסיסיות	ע 0
0 הגדרות אישיות.*	0
1 חזרה להגדרות היצרן.	1

* הגדרות היצרן

3. לחצו על הסמל ⊕ מספר פעמים עד שהמחווון של הפונקציה הרצויה מופיע.

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



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

יציאה

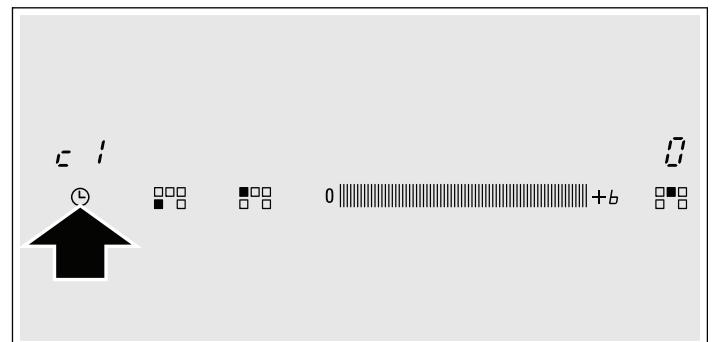
על מנת לצאת מההגדרות הבסיסיות יש לכבות את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי.

כניסה אל ההגדרות הבסיסיות

יש לכבות את הכיריים.

1. הפעילו את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי.

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



הסמלים 1 ע ו-0 מאירים בתצוגה כבירת המחדל.

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 מתאימות לזכוכית 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 של הכיריים ותחזוקתן, כך שהן יישארו במצב הטוב ביותר.

כיריים

ניקוי

יש לנקות את הכיריים לאחר כל שימוש. כך לא יישרפו שאריות מזון שנתרו 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

תוכניות אוטומטיות

אם אחת מהגדרות 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 מהגדרות 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 ביטולו

לחצו על הסמל \ominus מספר פעמים עד שמחווון ה- \rightarrow הרצוי מאיר. שנו את משך זמן הבישול בסרגל ההגדרות, או בחרו ב- \ominus .

לאחר שמשך זמן הבישול שהוגדר חלף

משטח החימום כבה. נשמעת התראה קולית והסמל \ominus מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן למשך 10 שניות. המחווון \rightarrow מאיר. לחיצה על הסמל \ominus מכבה את המחווונים ומשתיקה את ההתראה הקולית.

הערות

- אם הזמן משך זמן בישול עבור יותר ממשטח חימום אחד, ניתן להציג את כל זמני הבישול. לשם כך יש ללחוץ על הסמל \ominus מספר פעמים, עד שהמחווון \rightarrow עבור משטח החימום הרצוי מאיר.
- ניתן להזין כל משך זמן בישול עד ל-99 דקות.

טיימר

ניתן להגדיר את הטיימר לפרקי זמן של עד 99 דקות. פעולתו מתבצעת בנפרד מההגדרות האחרות. פונקציה זו אינה מכבה את משטחי החימום באופן אוטומטי.

הגדרת הטיימר

- לחצו על הסמל \oplus מספר פעמים, עד שהמחווון \rightarrow מאיר. \ominus מאיר בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן.
 - בחרו בזמן הרצוי בסרגל ההגדרות.
- הטיימר מתחיל בספירה לאחור כעבור מספר שניות.

שינוי משך הזמן או ביטולו

לחצו על הסמל \oplus מספר פעמים, עד שהמחווון \rightarrow מאיר. שנו את משך זמן הבישול בסרגל ההגדרות, או בחרו ב- \ominus .

לאחר שמשך זמן הבישול שהוגדר חלף

נשמעת התראה קולית. הסמל \ominus מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן והסמל \rightarrow מאיר. כעבור 10 שניות המחווונים כבים. לחיצה על הסמל \ominus מכבה את המחווונים ומשתיקה את ההתראה הקולית.

פונקציית נעילה לצורך ניקוי

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

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.

הגבלת זמן אוטומטית

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

משטח החימום מפסיק את החימום. בתצוגת משטחי החימום הסמלים F ו-B מהבהבים לסירוגין.

ניתן לכבות את המחווון 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).

הגדרות בסיסיות

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

הודעה בתצוגה	שימוש
1 c	נעילת הבטיחות בפני ילדים \ominus לא פועלת.* / פועלת.
2 c	צלילים \ominus צלילי אישור וצלילי שגיאה כבויים. / צלילי אישור בלבד כבויים. 2 כל הצלילים מופעלים.*
5 c	תכנות אוטומטי של זמן בישול \ominus לא פועל.* / 99- זמן כיבוי אוטומטי.

* הגדרות היצרן

נעילת בטיחות בפני ילדים

נעילת בטיחות בפני ילדים

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

הפעלה והשבתה

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 ממושכת למשך כ-4 שניות. הסמל מאיר בתצוגה למשך 10 שניות. הכיריים ננעלות.

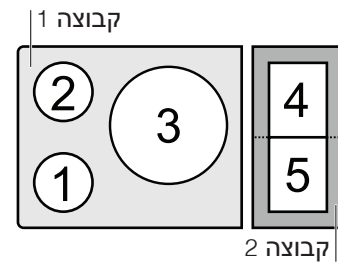
להפסקת פעולה: לחצו על הסמל לחיצה ממושכת למשך כ-4 שניות. נעילת הבטיחות בפני ילדים מבוטלת.

פונקציית Powerboost

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

הגבלות בזמן השימוש

פונקציה זו זמינה עבור כל משטחי החימום, כל עוד לא פועל אזור חימום אחר באותה קבוצה (ראו איור). בנוסף, הסמלים ו- יבהבו בתצוגה של משטח החימום הנבחר; דרגת החימום הופכת אוטומטית להיות פעילה.



הפעלה

1. בחרו בדרגת החימום .

2. יש ללחוץ בסרגל ההגדרות מעל הסמל . הפונקציה הופעלה בהצלחה.

כיבוי

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

הערה: בניסיונות 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 תום משך הזמן שהוזן.

הגדרת משך זמן הבישול

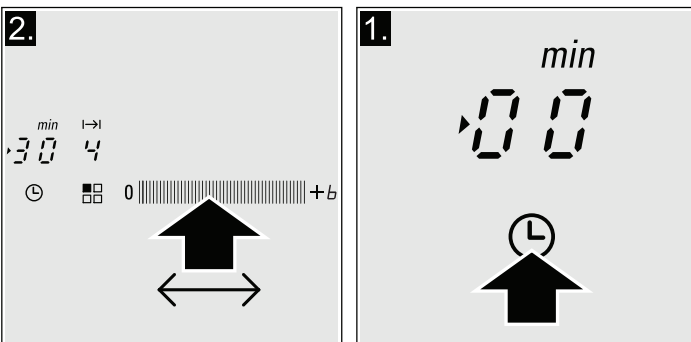
יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו את משטח החימום הרצוי ואת דרגת החימום הרצויה.

2. לחצו על הסמל . המחון מאיר בתצוגת משטח החימום.

הסמל מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן. כדי לבחור משטח חימום אחר, יש ללחוץ על הסמל מספר פעמים, עד שהמחון עבור משטח החימום הרצוי 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.



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

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

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

אזור חימום גמיש

שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

ניתן להשתמש באזור החימום הגמיש כשני משטחי חימום נפרדים.

הפעלה



ראו סעיף "התאמת משטח החימום".

שימוש כמשטח חימום אחד


לשימוש בכל השטח של אזור החימום הגמיש, כולל כל משטחי החימום הנפרדים.

הפעלה

יש להפעיל את הכיריים.

1. מקמו את כלי הבישול ולחצו על הסמל . המחווה  מאיר. אזור החימום הגמיש הופעל בהצלחה.
2. בחרו בדרגת החימום הרצויה על ידי החלקת האצבע לאורך סרגל ההגדרות עד שדרגת החימום הרצויה מאירה. אזור החימום הגמיש נכנס לפעולה.

שינוי דרגת החימום

בחרו את אזור החימום הגמיש באמצעות לחיצה על הסמל  ושנו את דרגת החימום בסרגל ההגדרות.

הוספת כלי בישול

לחצו על הסמל . 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 ממשטחי החימום באזור החימום הגמיש.

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

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

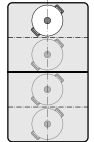
אזור החימום מורכב מ-4 סלילי אינדוקציה המופעלים בנפרד. כאשר אזור החימום הגמיש פועל, סלילי האינדוקציה, שאינם מכוסים על-ידי כלי בישול, כבים באופן אוטומטי.

המלצות לשימוש בכלי הבישול

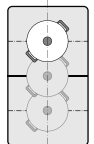
כדי לוודא שמשטח החימום זיהה את כלי הבישול ושהחום מפוזר באופן שווה, הקפידו למקם את כלי הבישול באופן נכון:

שימוש כמשטח חימום אחד

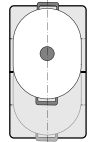
קוטר של 13 ס"מ או קטן ממנו
מקמו את כלי הבישול באחד מארבעת המיקומים המצוינים בתרשים.



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

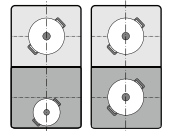


אם כלי הבישול גדול ממשטח חימום אחד, מקמו אותו בקצה העליון או התחתון של אזור החימום הגמיש.



שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

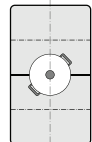
משטח החימום הקדמי והאחורי - כל אחד מהם עם שני סלילי אינדוקציה - יכולים לפעול באופן עצמאי על ידי כוונן דרגת החימום הדרושה לכל אחד בנפרד. באופן הפעלה זה, מומלץ להשתמש בכלי בישול אחד בלבד לכל משטח חימום.



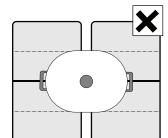
אזהרות

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 הגמיש כשהוא פועל כמשטח חימום אחד.



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



משך הזמן לבישול	דרגת חימום	
		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)
		הרתחה, 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	נזיד
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)
10-6 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, נגיסי 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

מחונן חום שיורי

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

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

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 ② עד שהמחונן מעל למתג ההפעלה הראשי כבה. כל משטחי החימום כבים. 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.

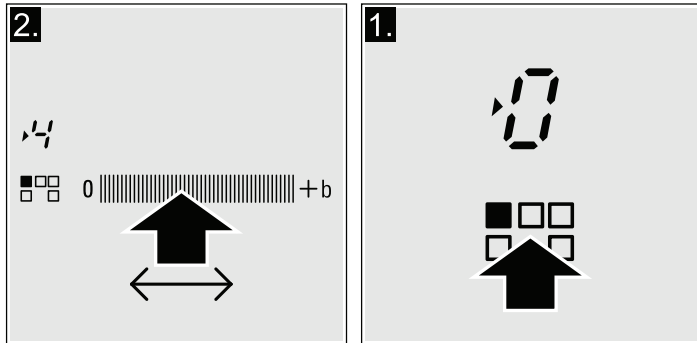
דרגת חימום 9 = העוצמה הגבוהה ביותר.

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

בחירת משטח החימום ודרגת החימום

יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו במשטח החימום באמצעות הסמל $\square\square\square$.
הסמל \square מאיר בתצוגה.



דרגת החימום הוגדרה בהצלחה.

שינוי דרגת החימום

בחרו במשטח החימום והגדירו את דרגת החימום הרצויה בסרגל ההגדרות.

כיבוי משטח החימום

בחרו במשטח החימום והגדירו אותו על \square בסרגל ההגדרות. משטח החימום כבה ומחונן החום השיורי מוצג.

הערות

■ לאחר בחירת משטח החימום, הסמל \blacktriangleright מופיע בתצוגה. לאחר מכן ניתן להמשיך את תהליך הכוונן.

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

טבלת הנחיות לבישול

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**
-	4-3	נקניקיות שחוממו במים**
15-25 דקות	4-3	הפשרה וחימום
30-40 דקות	4-3	תרד קפוא
		גולאש קפוא

* בישול ללא מכסה

** ללא מכסה

*** יש להפוך בתדירות גבוהה

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 במחונן משטח החימום תהבהב. הניחו על משטח החימום כלי בישול מתאים כדי להפסיק את ההבהוב. אם ההבהוב לא נפסק תוך 90 שניות, משטח החימום יכבה 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 "הכיבוי 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 3.

לוח הבקרה



מחוננים	
פונקציונליות	0
דרגות חימום	9-1
פונקציית Powerboost	b
חום שיורי	H/h
פונקציית קביעת הגדרות הזמן	00
נעילת הבטיחות בפני ילדים	0
כיבוי אוטומטי	→
טיימר	⏰
אזור חימום גמיש	■

סמלים בלוח הבקרה	
מתג ראשי	①
בחירה במשטח החימום	■ ■ ■
סרגל הגדרות	0 +b
פונקציית נעילה לצורך ניקוי נעילת הבטיחות בפני ילדים	👉
הגדרת הטיימר	⏰
אזור חימום גמיש	■

סמלים בלוח הבקרה

בעת לחיצה על סמל, הפונקציה המתאימה מופעלת.

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

משטחי החימום

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

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. בדקו את כלי הבישול לפני השימוש.
דהייה	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.
טוגנים (צ'יפס)	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה	יש להסיר מיד שאריות מזון שנשפך באמצעות מגרדת לזכוכית.

הגנה על איכות הסביבה

סילוק ידידותי לסביבה

יש לסלק 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 ההחזרה והמיחזור של מכשירים משומשים, והיא תקפה בכל רחבי האיחוד האירופי.



עצות לחיסכון באנרגיה

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

- השתמשו בכלי בישול בעלי תחתית שטוחה. תחתיות שאינן שטוחות גורמות לצריכת אנרגיה גבוהה הרבה יותר.
- קוטר תחתית כלי הבישול צריך להיות תואם לגודל משטח החימום. שימו לב: לרוב, יצרנים של כלי בישול מספקים מידע על קוטר חלקו העליון של כלי הבישול, שהינו על פי רוב גדול מקוטרו של הבסיס.
- השתמשו בכלי בישול קטן עבור הכנת כמויות מזון קטנות. כלי בישול גדול המלא רק בחלקו יצרוך כמויות אנרגיה גדולה.
- השתמשו במעט מים במהלך הבישול. כך תחסכו באנרגיה, והירקות לא יאבדו את הוויטמינים והמינרלים שבהם.
- בחרו דרגת חימום נמוכה ככל הניתן. דרגת חימום גבוהה מדי תגרום לבזבז אנרגיה.

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 מפסיקות את פעולתן מיד עם סיבוב כפתור ההפעלה. משטחי החימום באינדוקציה מפסיקים את החימום ברגע שכלי הבישול מוסר מהם, מבלי צורך לכבות אותם.

כלי בישול

כאשר מבשלים בשיטת האינדוקציה, ניתן להשתמש אך ורק בכלי בישול פרומגנטיים; לרוב הם עשויים מ:

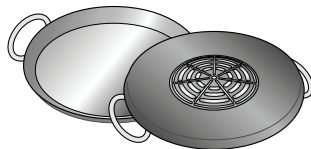
- מתכת מצופה אמייל
 - ברזל יצוק
 - כלי בישול מפלדת אל חלד ייעודיים לבישול באינדוקציה.
- כדי לדעת אם כלי בישול מתאים לבישול מסוג זה, קרבו אליו מגנט ובדקו אם הוא נצמד אליו.

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

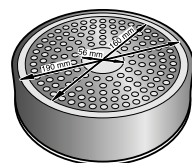
בעת השימוש בכלי בישול גדולים על משטח פרומגנטי קטן יותר, האיזור הפרומגנטי בלבד מתחמם, כך שהחום עשוי שלא להתפזר באופן אחיד.



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 החימום. אם משטח החימום לא מזהה את כלי הבישול, נסו להניח אותו על משטח חימום קטן יותר.



כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

אין להשתמש בכלי בישול שעשויים מהחומרים הבאים:

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

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 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 כבות באופן אוטומטי כך שלא ניתן להפעילן. הן עשויות להיכנס שוב לפעולה באופן בלתי מכוון מאוחר יותר. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת כוויות!

- 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 הנתכים. 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.

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 הנתכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים. אלה עלולים לגרום להתחשמלות.

- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. בשום מקרה אין להפעיל את המכשיר אם הוא פגום. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את המכשיר באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- סדקים ושברים בזכוכית הקרמית עלולים לגרום להתחשמלות. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

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.

סכנת פציעה!

- בעת בישול בבן מארי (אמבט מים), 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.

רכיבים העלולים 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.

11..... פונקציית Powerboost
 11 הגבלות בשימוש
 11 הפעלה
 11 כיבוי
 11..... פונקציית קביעת הגדרות זמן
 11 כיבוי אוטומטי של משטח החימום
 12 הטיימר
 12..... פונקציית נעילה לצורך ניקוי
 12 הגבלת זמן אוטומטית
 12 הגדרות בסיסיות
 13 כניסה אל ההגדרות הבסיסיות
 13..... ניקוי ותחזוקה
 13 כיריים
 13 מסגרת הכיריים
 14..... טיפול בתקלות
 14 רעשים רגילים הנשמעים בעת פעולת הכיריים
 15..... שירות הלקוחות
 15..... מנות שנבדקו

4..... אמצעי זהירות
 5 רכיבים העלולים לגרום נזק למכשיר
 6..... הגנה על הסביבה
 6 סילוק ידידותי לסביבה
 6 עצות לחיסכון באנרגיה
 6..... בישול באינדוקציה
 6 יתרונות הבישול באינדוקציה
 6 כלי בישול
 7..... הכרת המכשיר
 7 לוח הבקרה
 7 משטחי החימום
 8 מחוון החום השיורי
 8..... קביעת הגדרות הכיריים
 8 הפעלת הכיריים וכיבוי
 8 קביעת דרגת החום של משטח החימום
 8 טבלת הנחיות לבישול
 10..... אזור החימום הגמיש
 10 המלצות לשימוש בכלי הבישול
 10 אזהרות
 10 שימוש כשני משטחי חימום נפרדים
 10 שימוש כמשטח חימום אחד
 11..... נעילת הבטיחות בפני ילדים
 11 הפעלה והשבתה של נעילת הבטיחות בפני ילדים
 11 נעילת הבטיחות בפני ילדים

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

אמצעי זהירות ⚠

קראו הוראות הפעלה אלה בעיון רב. אנא שמרו את חוברת הוראות ההפעלה 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. 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 בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון ומשקאות בלבד. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

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.

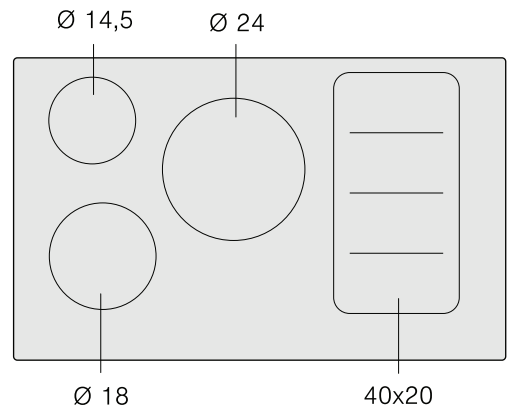
מכשיר זה אינו מיועד להפעלה באמצעות שעון טיימר חיצוני או שלט רחוק.




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 לבטיחותם 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 השגחת מבוגר.

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

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



	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

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי המוצרים 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.

כל הזכויות שמורות ל- BSH und Siemens Hausgeräte GmbH.

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



EH8..MP...

כיריים

SIEMENS