

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

siemens-home.bsh-group.com

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



9001361296
971122
(00)



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing.

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של **SIEMENS** ושהוא פועל לשביעות רצונכם.

אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו.

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

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

תחנות שרות

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

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

בישול		חימום מקדים		דרגת חום	כלי בישול	מנות מבחן
מכסה	דרגת חום	מכסה	משך הבישול (שניות:דקות)			
בישול פודינג אורז						
פודינג אורז, מבושל עם המכסה טמפרטורת החלב: 7°C חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. הגדירו את דרגת החום המומלצת והוסיפו אורז, סוכר ומלח לחלב. משך הבישול, כולל חימום מקדים, הוא כ-45 דקות.						
כן	3 (יש לערבב לאחר 10 דקות)	לא	כ-5:30	8.	סיר ביי-שול, קוטר 16 ס"מ	מרכיבים: 190 גרם אורז קצר, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח.
כן	3 (יש לערבב לאחר 10 דקות)	לא	כ-5:30	8.	סיר, קוטר 22 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז קצר, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) ו-1.5 גרם מלח.
פודינג אורז, מבושל ללא מכסה טמפרטורת החלב: 7°C הוסיפו את המרכיבים לחלב וחממו את התערובת תוך ערבוב מתמיד. לאחר שהחלב הגיע לטמפרטורה של כ-90°C, בחרו את דרגת החום המומלצת ואפשרו לו לרתוח על חום נמוך למשך כ-50 דקות.						
לא	3	לא	כ-5:30	8.	סיר ביי-שול, קוטר 16 ס"מ	מרכיבים: 190 גרם אורז קצר, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח.
לא	2.	לא	כ-5:30	8.	סיר, קוטר 22 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז קצר, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) ו-1.5 גרם מלח.
בישול אורז*						
טמפרטורת המים: 20°C						
כן	2	כן	כ-2:30	9	סיר ביי-שול, קוטר 16 ס"מ	מרכיבים: 125 גרם אורז ארוך, 300 מ"ל מים וקורט מלח.
כן	2.	כן	כ-2:30	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז ארוך, 600 מ"ל מים וקורט מלח.
הכנת חביתיות**						
לא	7	לא	כ-1:30	9	מחבת, קוטר 24 ס"מ	כמות: 55 מ"ל בלילה עבור כל חביתית.
טיגון טוגנים בשמן עמוק						
לא	9	לא	עד שטמפרטורת השמן מגיעה ל-180°C	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	כמות: 2 ליטר שמן חמניות, לכל מנה: 200 גרם טוגנים קפואים
*המתכון בהתאם לתקן DIN 44550						
**המתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2						

מנות מבחן

טבלה זו הוכנה עבור מכוני הבדיקה לצורך ביצוע הבדיקות של המכשירים שלנו.

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

- סיר 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		כלי בישול	דרגת חום	חימום מקדים משך הבישול (שניות:דקות)	מכסה	דרגת חום	בישול
המסת שוקולד							
ציפוי שוקולד (לדוגמה: מריר 55% מוצקי קקאו, 150 גרם)							
לא	1.	-	-	-	-	-	סיר, קוטר 16 ס"מ
חימום נזיד עדשים ושמירה על החום שלו							
נזיד עדשים* טמפרטורה התחלתית: 20°C							
כמות: 450 גרם							
כן	1.	כן	1:30 (מבלי לערבב)	9	כן	1.	סיר בי-שול, קוטר 16 ס"מ
כמות: 800 גרם							
כן	1.	כן	2:30 (מבלי לערבב)	9	כן	1.	סיר, קוטר 22 ס"מ
נזיד עדשים מקופסת שימורים לדוגמה, עדשים עם נקניקיות טמפרטורה התחלתית: 20°C							
כמות: 500 גרם							
כן	1.	כן	כ-1:30 (יש לערבב כעבור כדקה)	9	כן	1.	סיר בי-שול, קוטר 16 ס"מ
כמות: 1 ק"ג							
כן	1.	כן	כ-2:30 (יש לערבב כעבור כדקה)	9	כן	1.	סיר, קוטר 22 ס"מ
הכנת רוטב בשמל							
טמפרטורת החלב: 7°C מרכיבים: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח.							
-	-	לא	כ-6:00	2	-	-	סיר, קוטר 16 ס"מ
-	-	לא	כ-6:30	7	-	-	-
לא	2	-	-	-	-	-	-
1. המיסו את החמאה, ערבבו פנימה את הקמח והמלח וחממו את התערובת. 2. הוסיפו את החלב לתערובת והרתיחו תוך ערבוב מתמיד. 3. לאחר שרוטב הבשמל רותח, השאירו אותו על משטח החימום למשך שתי דקות נוספות תוך ערבוב מתמיד.							
*המתכון בהתאם לתקן DIN 44550							
**המתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2							

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

מספר E ומספר FD

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

לוחית הדירוג המכילה מספרים אלה נמצאת:

- על תעודת המכשיר.
- בחלק התחתון של הכריים.

ניתן למצוא את מספר ה-E גם על משטח הזכוכית של הכריים. 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.

ניקוי

כיצד ניתן לנקות את הכיריים?

שימוש בתכשיר ניקוי מיוחד לזכוכית 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. המכשיר לא חובר בהתאם לתרשים הזרם. תקלה ברכיבים אלקטרוניים.	השתמשו במכשירים חשמליים אחרים כדי לבדוק אם אירע קצר חשמלי באספקת החשמל. ודאו שהמכשיר חובר בהתאם לתרשים הזרם. אם לא ניתן לפתור את התקלה, ידעו את מרכז 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 המתאים.
£9000 £90 10	מתח הפעולה שגוי; מחוץ לטווח ההפעלה התקין.	צרו קשר עם חברת החשמל.
U400	הכיריים אינן מחוברות כהלכה.	נתקו את הכיריים מאספקת המתח. ודאו שהן חוברו בהתאם לתרשים הזרם.

אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.

הערות

- אם E 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 המתח והמתינו 30 שניות לפני החיבור מחדש.
- אם קוד זה מוצג שוב, צרו קשר עם מרכז התמיכה הטכנית וציינו את קוד התקלה שהופיע.
- אם מופיעה תקלה, המכשיר לא יעבור למצב המתנה.

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 השריקה נעלמים או הופכים לשקטים יותר כאשר דרגת החום מופחתת.

רעש מאוורר:

הכיריים מצוידות במאוורר שמופעל אוטומטית בטמפרטורות גבוהות. המאוורר עשוי להמשיך לפעול אפילו לאחר שכיביתם 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- ← "אזור בישול גמיש".

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- ← "אזור בישול גמיש".

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".

ניקוי

ניתן לנקות 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 השיורי 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 קרמיות משיג תוצאת ניקוי מצוינת.

סימנים אפשריים

סימני אבנית ומים נקו את הכיריים מיד לאחר שהתקררו. ניתן להשתמש בתכשיר ניקוי המתאים לכיריים קרמיות.*

סוכר, עמילן אורז או פלסטיק נקו באופן מיידי. השתמשו במגרדת לזכוכית. זהירות: סכנת כוויות.*

* לאחר מכן נקו במטלית כלים לחה ויבשו באמצעות מטלית או מגבת.

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

מסגרת הכיריים

כדי למנוע נזק למסגרת הכיריים יש להקפיד על ההנחיות הבאות:

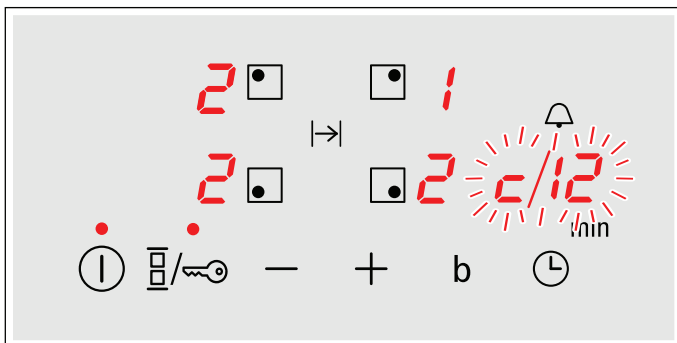
- השתמשו רק במים חמים עם סבון.
- שטפו היטב מטליות כלים חדשות לפני השימוש.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי גסים או שוחקים.
- אין להשתמש במגרדת לזכוכית או בעצמים חדים.

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. הניחו את כלי הבישול הקר המכיל 200 מ"ל של מים במרכז משטח החימום שקוטרו מתאים לבסיס כלי הבישול.
 2. עברו אל ההגדרות הבסיסיות ובחרו את ההגדרה 1/2.
 3. געו בסמל + או - . - מהבהב בתצוגת משטח החימום. הפונקציה מופעלת.
- לאחר 10 שניות, התוצאה עבור האיכות והמהירות של תהליך הבישול מופיעה בתצוגת משטח החימום.



בדקו את התוצאה באמצעות הטבלה הבאה:

תוצאה	0
כלי הבישול אינו מתאים למשטח החימום ולכן לא יתחמם.*	
זמן החימום של כלי הבישול ארוך מהצפוי ותהליך הבישול אינו מתבצע טוב כמו שהוא אמור.*	1
כלי הבישול מתחמם כהלכה ותהליך הבישול מתבצע היטב.	2

* אם משטח חימום קטן יותר זמין, בדקו שוב את כלי הבישול במשטח החימום הקטן יותר.


להפעלת הפונקציה שוב, בחרו בסמל + או - .

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- ← "אזור בישול גמיש".

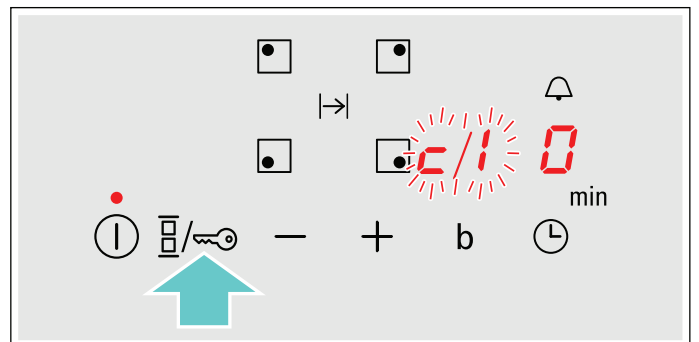
כדי לגשת להגדרות הבסיסיות:


על הכיריים להיות כבויות.

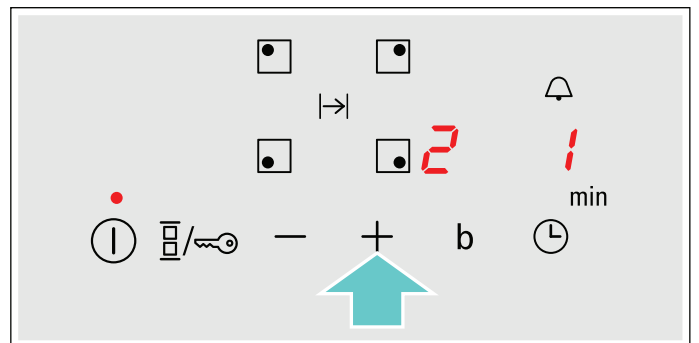
1. הפעילו את הכיריים.
2. תוך עשר שניות, געו נגיעה ממושכת בסמל  למשך כארבע שניות. ארבע התצוגות הראשונות מספקות מידע על המכשיר. געו בסמל + או - כדי להציג את התצוגות הנפרדות.


מידע אודות המכשיר	מסך תצוגה
אינדקס שירות לקוחות (ASSI)	01
מספר ייצור	Fd
מספר ייצור 1	95
מספר ייצור 2	0.5

3. געו שוב בסמל  כדי לגשת להגדרות הבסיסיות. c ו-1 מהבהבים לסירוגין בתצוגה ו-0 מופיע כהגדרה מראש.



4. געו בסמל  שוב ושוב עד להצגת הפונקציה הרצויה.
5. לאחר מכן השתמשו בסמלים + ו- כדי לבחור את הדרגה הרצויה.



6. געו בסמל  למשך ארבע שניות לפחות. ההגדרות נשמרו.

ציאה מההגדרות הבסיסיות

כבו את הכיריים באמצעות המתג הראשי.

הגדרות בסיסיות

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

מחון/סמל	פעולה
1 c	נעילת בטיחות בפני ילדים הפעלה ידנית* 0 תוכנית אוטומטית. 1 הפונקציה מושבתת. 2
2 c	צלילי התראה צליל האישור וצליל השגיאה כבויים. 0 רק צליל השגיאה מופעל. 1 רק צליל האישור מופעל. 2 כל צלילי ההתראה מופעלים*. 3
5 c	תכנות אוטומטי של משך זמן הבישול כבוי*. 00 הזמן עד לכיבוי אוטומטי. 1-99
8 c	משך צליל התראה עבור פעולת הטיימר 10 שניות*. 1 30 שניות. 2 1 דקה. 3
7 c	פונקציית בקרת אספקת חשמל. הגבלת ההספק הכולל של הכיריים. ההגדרות הזמינות תלויות בתפוקה המרבית של הכיריים. מושבתת. תפוקה מרבית של הכיריים. **/* 0 1000 W צריכה מינימלית. 1 1500 W. 1. ... 3,000 W מומלץ עבור 13 A. 3 3,500 W מומלץ עבור 16 A. 3. 4,000 W. 4 4,500 W מומלץ עבור 20 A. 4. ... 9 או 9 תפוקה מרבית של הכיריים**.
9 c	משך הזמן לבחירת אזור החימום לא מוגבל: משטח החימום האחרון שהוגדר נשאר במצב נבחר*. 0 מוגבל: אזור החימום נשאר נבחר רק למשך מספר שניות. 1
12 c	בדיקת כלי הבישול ותוצאות הבישול לא מתאים. 0 לא מושלם. 1 מתאים. 2
0 c	שחזור להגדרות הבסיסיות הגדרות אישיות*. 0 שחזור הגדרות היצרן. 1

* הגדרת היצרן



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


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

הפעלה וכיבוי

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

ניתוק בטיחות אוטומטי

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

משטח החימום מפסיק את החימום. F , B ומחווה החום השירי H או H מהבהבים לסירוגין בתצוגת משטח החימום.

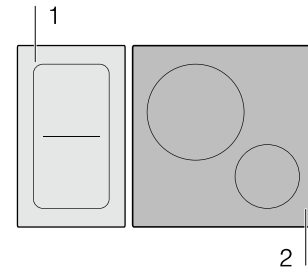
בעת נגיעה בסמל כלשהו, התצוגה כבית. כעת ניתן להגדיר שוב את משטח החימום.

הנקודה שבה הכיבוי הבטיחותי הופך לפעיל תלויה בדרגת החום שנקבעה (לאחר שעה עד 10 שעות).

פונקציית PowerBoost

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

ניתן תמיד להפעיל פונקציית זו במשטח חימום, בתנאי שמשטח החימום האחר באותה קבוצה אינו בשימוש (ראו איור). אחרת, S ו- S יהבהבו בתצוגה עבור משטח החימום שנבחר; לאחר מכן, דרגת החום S תוגדר אוטומטית מבלי להפעיל את הפונקציית.



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 .
 S מאיר בתצוגה.
הפונקציית מופעלת.

השבתה

1. בחרו במשטח החימום.
2. געו בסמל b .
התצוגה S כבית ומשטח החימום חוזר לדרגת החום S .
הפונקציית מושבתת.

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

אפשרויות קביעת זמן

לכיריים יש שתי פונקציות טיימר:

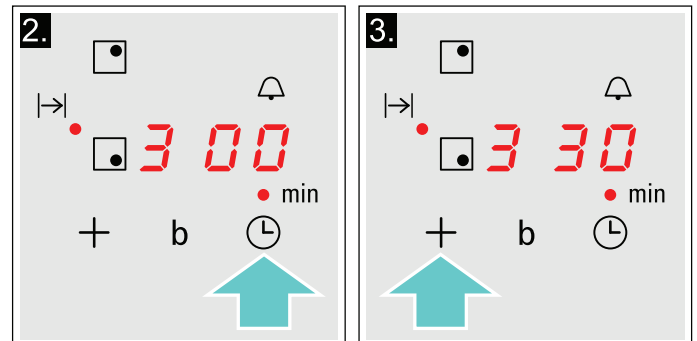
- הגדרת משך זמן הבישול
- טיימר כללי למטבח

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 . מאיר בתצוגה עבור משטח החימום. מופיע בתצוגת הטיימר.
3. געו בסמל + או -. מופיעה ההגדרה הבסיסית: הסמל +: 30 דקות. הסמל -: 10 דקות.



4. השתמשו בסמל + או - כדי לבחור את משך זמן הבישול הדרוש.

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

הערות

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

שינוי או מחיקה של השעה

- בחרו משטח חימום. געו בסמל והשתמשו בסמלים + או - כדי לשנות את משך זמן הבישול, או הגדירו את הזמן ל-.

לאחר שמשך זמן הבישול שהוגדר חלף

משטח החימום כבה. התראה קולית נשמעת והסמל מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן למשך 10 שניות. המחווון ● מאיר בתצוגת משטח החימום. לחיצה על הסמל מכבה את המחווונים ומשתיקה את הצפצוף.

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 כללי 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. ניתן להגדיר את הטיימר הכללי למטבח בשתי דרכים:
 - אם משטח חימום נבחר, געו בסמל פעמיים.
 - אם לא נבחר משטח חימום, געו בסמל .
 התצוגה ● לצד הסמל מאירה. מופיע בתצוגת הטיימר.
 2. געו בסמל + או -. מופיעה ההגדרה הבסיסית. הסמל +: 10 דקות. הסמל -: 5 דקות.
 3. השתמשו בסמל + או - כדי להגדיר את משך זמן הבישול הדרוש.
- לאחר כמה שניות תתחיל הספירה לאחור של זמן הבישול.

שינוי או מחיקה של השעה

- געו בסמל שוב ושוב עד שהמחווון ● יאיר לצד הסמל . שנו או קבעו את הזמן ל- באמצעות הסמל + או -.

לאחר שמשך זמן הבישול שהוגדר חלף

נשמעת התראה קולית. הסמל מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן. כעבור 10 שניות המחווונים כבים.

לחיצה על הסמל מכבה את המחווונים ומשתיקה את הצפצוף.

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 ☐. המחווין יאיר. דרגת החום תאיר בתצוגות עבור שני משטחי החימום. אזור הבישול הגמיש הופעל בהצלחה.

שינוי דרגת החום

בחרו אחד משני משטחי החימום באזור הבישול הגמיש והשתמשו בסמל + או - כדי להגדיר את דרגת החום.

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.

אזור בישול גמיש

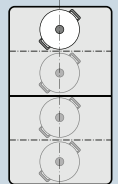
ניתן להשתמש בכל אזור בישול גמיש כמשטח חימום יחיד או כשני משטחי חימום עצמאיים, בהתאם לצורך. הוא מורכב מארבעה סלילי השראה שפועלים באופן עצמאי זה מזה. אם אתם משתמשים באזור הבישול הגמיש, רק האזור שמכוסה על-ידי כלי הבישול מופעל.

עצות לשימוש בכלי בישול

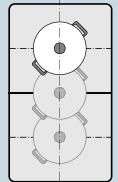
כדי לוודא שמשטח החימום זיהה את כלי הבישול ושהחום מפוזר באופן שווה, הקפידו למקם את כלי הבישול באופן נכון:

שימוש כמשטח חימום יחיד

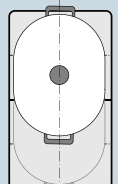
קוטר קטן מ-13 ס"מ או שווה לו
מקמו את כלי הבישול באחד מארבעת
המיקומים שניתן לראות באיור.



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

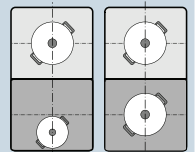


אם כלי הבישול גדול ממשטח חימום
אחד, מקמו אותו החל מהקצה העליון
או הקצה התחתון של אזור הבישול
הגמיש.



שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

למשטח החימום הקדמי ולמשטח החימום
האחורי יש שני סלילי השראה וניתן
להשתמש בכל משטח חימום באופן שלא
תלוי במשטח השני. בחרו את דרגת החום
הרצויה עבור כל אחד ממשטחי החימום.
השתמשו בכלי בישול אחד בלבד בכל
משטח חימום.



משך בישול (דקות)	דרגת חום	
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* (150-200 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 בבלילת בירה
-	6 - 7	ירקות, פטריות, עם ציפוי פירורי לחם או בבלילה, טמפורה
-	4 - 5	פריטים אפויים קטנים, לדוגמה סופגניות, פירות בבלילה
* ללא מכסה		
** הפכו מספר פעמים		
*** חממו מראש לדרגת חום 8 - 8		

טבלת בישול

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


דרגת חום	משך בישול (דקות)	
המסה		
1 - 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
הרתחה, אידוי, טיגון קל		
2. - 3.	15 - 30	אורז (עם כמות מים כפולה)
2 - 3	30 - 40	פודינג אורז***
4. - 5.	25 - 35	תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים
4. - 5.	15 - 30	תפוחי אדמה מבושלים
6 - 7	6 - 10	פסטה, אטריות*
3. - 4.	120 - 180	נזיד
3. - 4.	15 - 60	מרקים
2. - 3.	10 - 20	ירקות
3. - 4.	7 - 20	ירקות קפואים
4. - 5.	-	בישול בסיר לחץ
טיגון קל		
4 - 5	50 - 65	רולדות
4 - 5	60 - 100	צלי קדרה
3 - 4	50 - 60	גולאש***
* ללא מכסה		
** הפכו מספר פעמים		
*** חממו מראש לדרגת חום 8 - 8		

תפעול המכשיר

פרק זה מסביר כיצד להגדיר משטח חימום. בטבלה מוצגים זמני הבישול ודרגות חום 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  מאירים. הכיריים מוכנות לשימוש.

לכיבוי: געו בסמל ② עד שהמחווה כבה. כל משטחי החימום כבויים. מחווה החום השיווי 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 חימום

השתמשו בסמלים + ו- כדי לבחור את דרגת החום הרצויה.

דרגת חום 1 = ההגדרה הנמוכה ביותר.

דרגת חום 9 = ההגדרה הגבוהה ביותר.

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

הערות

- כדי להגן על חלקי המכשיר העדינים מפני התחממות יתר או התפרצות זרם חשמל, הכיריים עשויות להוריד זמנית את דרגת החום.
- כדי למנוע מהמכשיר לייצר רעש מוגזם, הכיריים עשויות להוריד זמנית את דרגת החום.

בחירת משטח חימום ודרגת חום

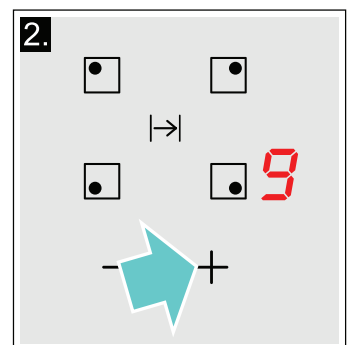
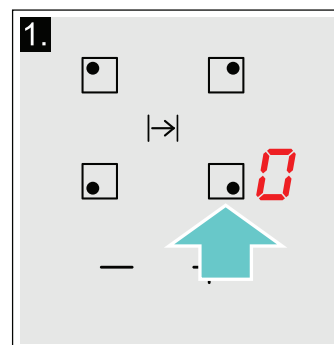
יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו את משטח החימום הרצוי על-ידי נגיעה בסמל .
2. געו בסמל + או - תוך 10 שניות. ההגדרה הבסיסית

הבאה מופיעה:

הסמל +: דרגת חום 9

הסמל -: דרגת חום 4




דרגת החום נקבעה.

שינוי דרגת החום

בחרו את משטח החימום וגעו בסמל + או - עד שדרגת החום הדרושה תופיע.

כיבוי משטח החימום

בחרו את משטח החימום וגעו בסמל + או - עד שהסמל  יופיע.

משטח החימום מכבה את עצמו ומחווה החום השיווי 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.

המלצות השף

המלצות

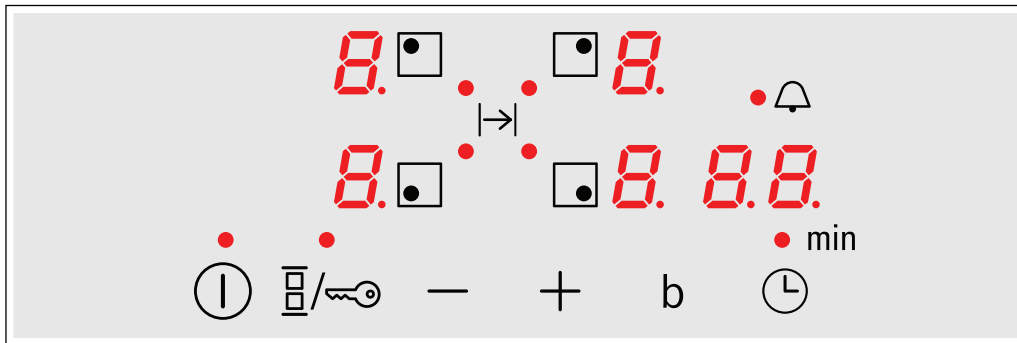
- בעת חימום פירה, מרקים מוקרמים ורטבים סמיכים, יש לערבב מעת לעת.
- הגדירו את דרגת החום 8 עד 9 עבור חימום מקדים.
- בעת בישול עם המכסה, הורידו את דרגת החום ברגע שהאדים יוצאים בין המכסה לכלי הבישול. האדים אינם צריכים לצאת אם רוצים לקבל תוצאת בישול טובה.
- לאחר הבישול, השאירו את המכסה על כלי הבישול עד להגשת 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".

הכרת המכשיר

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

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

לוח הבקרה



מחווים	
מצב הפעלה	0
דרגות חום	1-9
חום שיורי	H/h
פונקציית Powerboost	b
טיימר	00

בקרים	
מתג ראשי	ⓘ
בחירת משטח חימום	□
לחצני כיוון	-/+
פונקציית Powerboost	b
פעולת טיימר	⌚
נעילת בטיחות בפני ילדים	🔑
אזור בישול גמיש	🔑

בקרי מגע

נגיעה בסמל מפעילה את הפונקציה המתאימה.

הערות

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

משטחי החימום

משטחי החימום	
משטח חימום פשוט	○ / ☐
אזור בישול גמיש	☐
יש להשתמש בכלי בישול בגודל המתאים.	
עיינו בסעיף ← "אזור בישול גמיש".	
השתמשו רק בכלי בישול המתאימים לבישול באינדוקציה; עיינו בסעיף ← "בישול באינדוקציה".	

מחווני חום שיורי

הכיריים מצוידות במחווני חום שיורי עבור כל משטח חימום. הוא מצוין שמשטח חימום עדיין חם. אין לגעת במשטח חימום בזמן שמחווני החום השיורי עדיין מואר.

המחווים הבאים מוצגים בהתאם לכמות החום השיורי:

- תצוגה H: טמפרטורה גבוהה
- תצוגה h: טמפרטורה נמוכה

כלי בישול ריקים וכלי בישול בעלי תחתית דקה

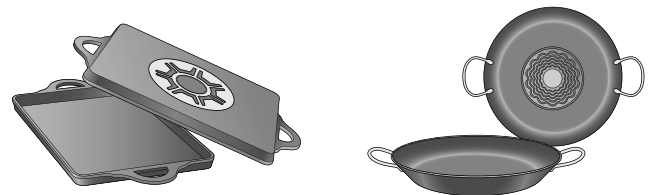
אין לחמם כלי בישול ריקים או להשתמש בכלי בישול בעלי תחתית דקה. הכיריים מצוידות במערכת בטיחות פנימית. עם זאת, כלי בישול ריק עלול להתחמם כה מהר, עד כי פונקציית "הכיבוי האוטומטי" לא תספיק להגיב, וכתוצאה מכך כלי הבישול עלול להגיע לטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול להתיק את תחתית כלי הבישול ולגרום נזק לזכוכית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

מנגנון זיהוי כלי בישול

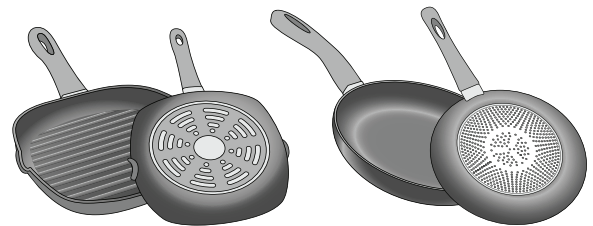
לכל משטח חימום יש סף תחתון עבור זיהוי כלי בישול. זה תלוי בקוטר האזור הפרומגנטי של כלי הבישול ובחומר שממנו עשוי הבסיס שלו. מסיבה זו, עליכם להשתמש תמיד במשטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לקוטר בסיס כלי הבישול.

לחלק מכלי הבישול באינדוקציה אין בסיס פרומגנטי מלא:

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



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



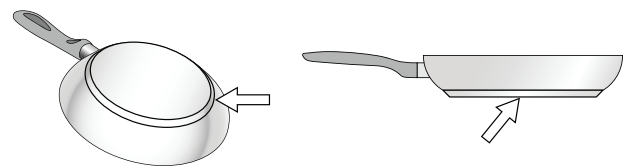
כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

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

בישול באינדוקציה

יתרונות הבישול באינדוקציה

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

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

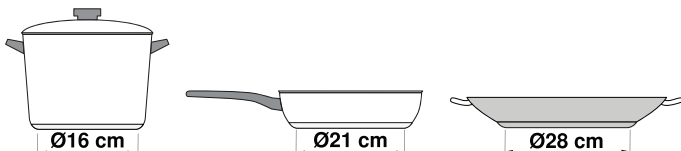
כלי בישול

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

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

כדי לבדוק אם כלי הבישול שלכם 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 ← "אזור בישול גמיש".



הגנה על הסביבה

בסעיף זה תוכלו למצוא מידע אודות חימום 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.

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.

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 להיתקע 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.

ייעוד השימוש

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. אנא שמרו את חוברת הוראות ההפעלה וההתקנה וכן את תעודת האחריות במקום בטוח, לשימוש במועד עתידי או עבור בעלים עתידיים של המכשיר.

לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה, יש לבדוק את תקינות המוצר. אם המוצר ניזוק במהלך ההובלה, אין לחבר אותו לרשת החשמל, יש ליצור קשר עם שירות התמיכה הטכנית ולהודיע 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 במכשירים. 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.

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 1-2-45502-DIN EN ולתקן 2-2-45502-DIN EN, ושהוא נבחר, הושתל ותוכנת בהתאם ל-VDE-AR-E 2750-10. אם תנאים אלה מתמלאים, ובנוסף נעשה שימוש בכלי מטבח לבישול שאינם ממתכת ובכלי בישול עם ידיות שאינן ממתכת, השימוש הייעודי בכירי האינדוקציה בטוח.

תוכן העניינים

17..... בדיקת כלי הבישול 

18..... בקרת אספקת חשמל 

18..... ניקוי 

18..... כיריים
18..... מסגרת הכיריים

19..... שאלות נפוצות (FAQ) 

20..... איתור בעיות ופתרון 

21..... שירות לקוחות 

21..... מספר E ומספר FD

22..... מנות מבחן 

4..... ייעוד השימוש 

5..... הוראות בטיחות חשובות 

6..... פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר 

6..... סקירה 

7..... הגנה על הסביבה 

7..... עצות לחיסכון בחשמל
7..... סילוק ידידותי לסביבה

7..... בישול באינדוקציה 

7..... יתרונות הבישול באינדוקציה
7..... כלי בישול

9..... הכרת המכשיר 

9..... לוח הבקרה
9..... משטחי חימום
9..... מחוון חום שירי

10..... תפעול המכשיר 

10..... הפעלה וכיבוי של הכיריים
10..... הגדרת משטח חימום
10..... המלצות השף

13..... אזור בישול גמיש 

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 כללי למטבח

15..... פונקציית PowerBoost 

15..... הפעלה
15..... השבתה

15..... נעילת בטיחות בפני ילדים 

15..... הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה
15..... נעילת בטיחות בפני ילדים

15..... ניתוק בטיחות אוטומטי 

16..... הגדרות בסיסיות 

17..... כדי לגשת להגדרות הבסיסיות:

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 ומושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם.

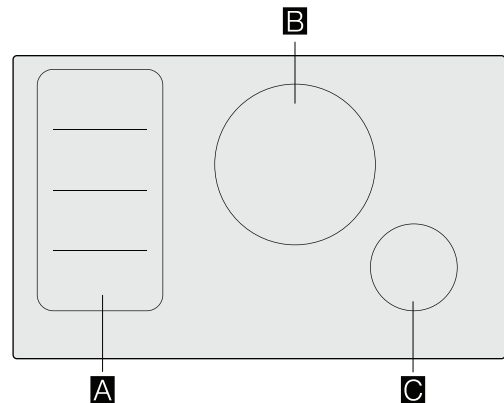
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H/**.

הערה!

חברת 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 מסמך זה וכל העברה של תוכנו, בכל דרך, הינם אסורים. BSH תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 28	2.600 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W

* IEC 60335-2-6

SIEMENS



כיריים

EX8..BE...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

הוראות שימוש he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר