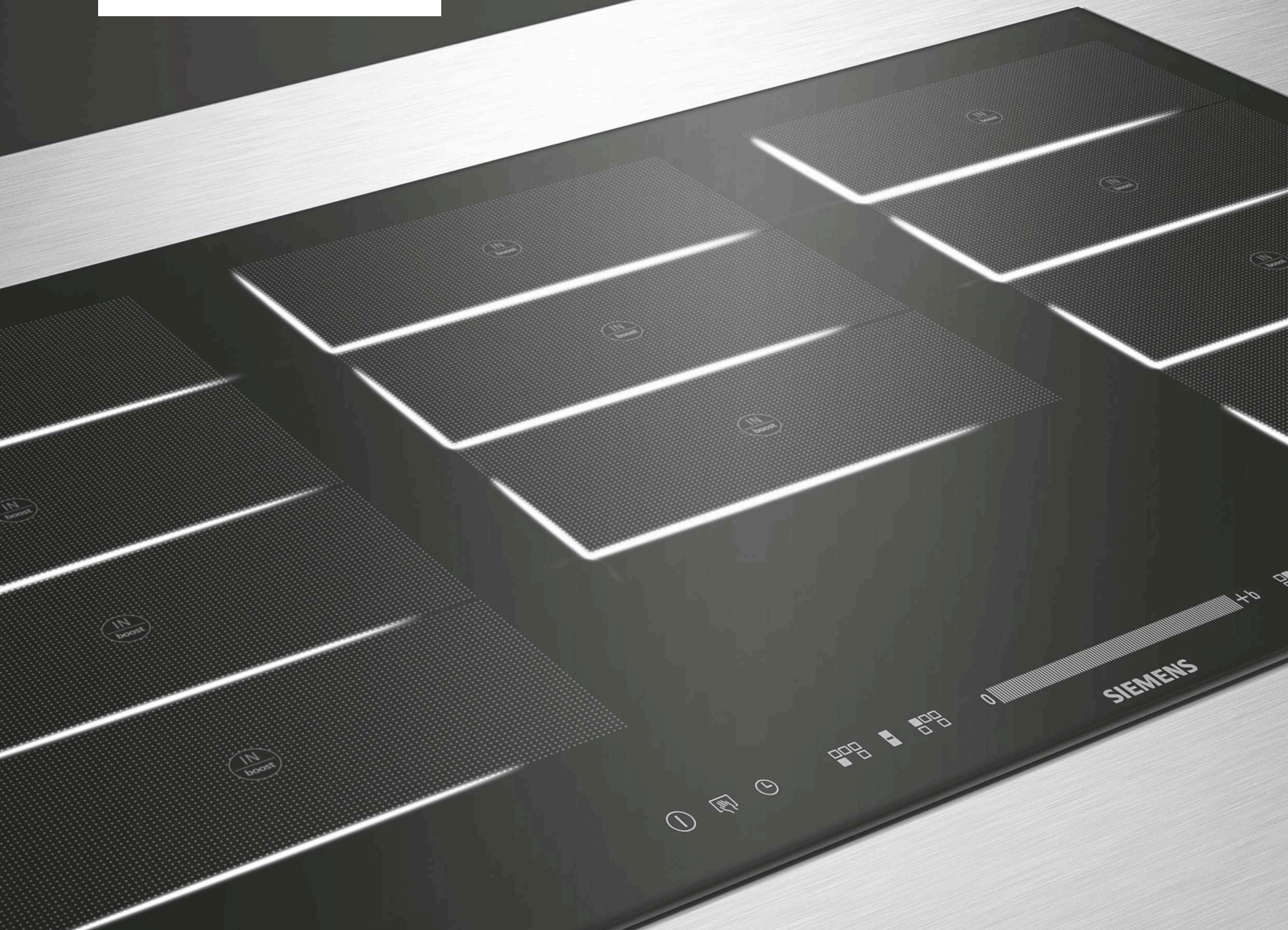


SIEMENS



כיריים אינדוקציה

EX...FE...

מדריך למשתמש he



רשמו את המכשיר שלכם ב- My Siemens וגלו הצעות ושירותים בלעדיים.
www.siemens-home.bsh-group.com/il

The future moving in.

Siemens Home Appliances

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.



לקבלת מידע נוסף, עיין במדריך למשתמש דיגיטלי.

1.2 ייעוד השימוש

איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי נתיכים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות. שימוש בטוח במכשיר מחייב התקנה נכונה על פי הוראות הבטיחות. המתקין אחראי לוודא שהמכשיר עובד בצורה מושלמת במקום התקנתו. יש להשתמש במכשיר רק:

- להכנת ארוחות ומשקאות.
- תחת השגחה. אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת בישול למשך פרקי זמן קצרים.
- במשקים פרטיים ובמבנים סגורים בסביבה ביתית.
- עד לגובה של 4000 מ' לכל היותר מעל פני הים.

אין להשתמש במכשיר:

- בעזרת טיימר חיצוני או שלט רחוק נפרד. הדבר אינו חל במקרה שהפעולה מבוטלת במכשירים העומדים בתקן EN 50615.

וודאו אצל הרופא שהמכשיר אם אתם נושאים שתל רפואי פעיל (לדוגמה קוצב לב, דפיברילטור), תואם לתקנה EWG/90/385 של מועצת האיחוד האירופי מה-20. ליוני 1990 וכן EN 45502-2-1 ו-EN 2-2-45502 ושהוא נבחר, הושתל ותוכנת בכפוף ל-VDE-AR-E 2750-10. השימוש במשטח בישול אינדוקציה זה מותר רק אם נעשה בו שימוש בהתאם ליעוד ואם תנאים אלה מולאו ואם לא ייעשה בנוסף לכך שימוש באביזרי מתכת לבישול ובכלי בישול עם ידיות שאינן עשויות מתכת.

1.3 הגבלה על קבוצת משתמשים

מותר לילדים בגילאי 8 ומעלה ולאנשים בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות נמוכות או ללא נסיון ו/או ידע מתאימים, להשתמש במכשיר זה, בתנאי שהם יהיו תחת פיקוח או שהם יתודרכו בשימוש במכשיר באופן בטיחותי ויבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע תחזוקת משתמש, אלא אם כן הם בני 15 שנים לפחות ונמצאים תחת השגחה. יש להרחיק ילדים בני פחות מ-8 שנים מהמכשיר ומכבל החשמל.

תוכן העניינים

1	בטיחות	3
2	מניעת נזקי רכוש	5
3	שמירה על הסביבה וחסכון באנרגיה	5
4	כלי בישול מתאימים	6
5	הכרת המכשיר	7
6	הפעלה בסיסית	8
7	flexInduction	9
8	פונקציות זמן	10
9	powerBoost	10
10	fryingSensor	11
11	נעילת בטיחות מפני ילדים	12
12	מגן ניגוב	12
13	כיבוי בטיחות נפרד	12
14	הגדרות בסיסיות	13
15	בדיקת כלי בישול	14
16	ניקוי ותחזוקה	14
17	פתרון בעיות	14
18	השלכה לאשפה	15
19	שירות לקוחות	16
20	מנות לבדיקה	16

1 בטיחות

שימו לב להוראות הבטיחות להלן.

1.1 הנחיות כלליות

- קראו בקפידה את הוראות ההפעלה.
- שמרו על הוראות ההפעלה וכן על מסמכי המכשיר במקום בטוח לעיון עתידי או עבור בעלים הבאים.
- אל תחברו את המכשיר אם התגלו נזקי הובלה.

1.4 שימוש בטוח**⚠ אזהרה – סכנת שריפה!**

- בישול עם שומן או שמן על הכיריים ללא השגחה עלול להיות מסוכן ולגרום לשריפות.
- לעולם אל תשאירו שמן ושומן חמים ללא השגחה.
- לעולם אל תנסו לכבות אש באמצעות מים, אלא כבו את המכשיר ואז כסו את הלהבות, למשל באמצעות מכסה או שמיכת כיבוי.
- משטח הבישול יתחמם מאוד.
- לעולם אל תניחו חפצים דליקים על משטח הבישול או בסביבתו הקרובה.
- לעולם אל תאחסנו חפצים על משטח הבישול. המכשיר יתחמם.
- אין לאחסן חפצים מתלקחים או תרסיסים במגירות שנמצאות ישירות מתחת לכיריים.
- כיסויי הכיריים עלולים לגרום לתאונות, לדוגמה הם עלולים להתחמם מאוד, להתלקח או לגרום לחומרים להתנפץ.
- אין להשתמש בכיסויי כיריים.
- כבו את הכיריים לאחר כל שימוש באמצעות המתג הראשי.
- אל תמתינו עד שהכיריים ייכבו באופן אוטומטי היות ואין עליהן כבר סירים או מחבתות.
- מוצרי מזון עלולים להתלקח.
- יש להשגיח על מהלך הבישול. במהלך בישול קצר, יש להשגיח כל הזמן.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

- המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש, ובפרט מסגרת הכיריים, אם היא קיימת.
- יש להיזהר כדי שלא לגעת בגופי החימום.
- יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8.
- רשתות מגן לכיריים עלולות לגרום לתאונות.
- לעולם אל תשתמשו ברשתות מגן לכיריים.
- המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה.
- הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.
- חפצים ממתכת המונחים על הכיריים מתחממים מהר מאוד.
- לעולם אין להניח חפצים ממתכת (כדוגמת סכינים, מזלגות, כפות ומכסים) על הכיריים.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה.
- יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- השתמשו אך ורק בחלקי חילוף מקוריים בעת תיקון המכשיר.
- אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, יש להחליף אותו בכבל חיבור מיוחד, שזמין דרך היצרן או מרכז שירות הלקוחות שלו.

- אם המכשיר או כבל החשמל פגומים, הדבר מסוכן.
- לעולם אין להפעיל מכשיר פגום.
- אם המשטח סדוק, יש לנתק את המכשיר, כדי למנוע התחשמלות אפשרית. לשם כך אין לכבות את המכשיר באמצעות המתג הראשי, אלא באמצעות נתיך הביטחון שבתיבת הנתיכים.
- אין למשוך את כבל החשמל כדי לנתק את המכשיר. נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל.
- אם המכשיר או כבל החשמל ניזוק, יש לכבות מיד את נתיך הביטחון שבתיבת הנתיכים.
- צרו קשר עם שירות הלקוחות. –עמוד 16
- חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי באדים או בלחץ גבוה לניקוי המכשיר.
- הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים עלול להימס במגע עם חלקי מכשיר חמים.
- יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- המגע של חפצים מתכתיים במאוורר שנמצא בתחתית הכיריים עלול לגרום למכת חשמל.
- אין לאחסן חפצי מתכת ארוכים וחדים במגירות שמתחת לכיריים.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- סירים עשויים לקפוץ בפתאומיות בשל נוזלים הנמצאים בין בסיס הסיר לבין משטח החימום.
- יש לדאוג שמשטחי החימום ובסיסי הסירים יהיו יבשים בזמן הבישול.
- אין להשתמש בכלי בישול קפואים שהיו במקפיא.
- 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.
- מכשיר עם משטחים סדוקים או שבורים עלול לגרום לחתכים.
- אין להשתמש במכשיר עם משטחים סדוקים או שבורים.

⚠ אזהרה – סכנת חנק!

- ילדים עשויים להניח חומרי אריזה מעל ראשיהם או לעטוף את עצמם בהם ולהיחנק.
- הרחיקו את חומרי האריזה מילדים.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם חומרי האריזה.
- ילדים עלולים לשאוף או לבלוע חלקים קטנים ולהיחנק.
- יש להרחיק חלקים קטנים מילדים.
- אין להתיר לילדים לשחק בחלקים קטנים.

2 מניעת נזקי רכוש

כאן תוכלו למצוא את הגורמים השכיחים ביותר לנזקים ולקבל עצות כיצד להימנע מהם.

נזק	גורם	פתרון
כתמים	בישול ללא השגחה.	השגיחו על תהליך הבישול.
כתמים, סדקי התנפצות	מזון שנשפך, בפרט מזונות עתירי סוכר.	יש לנקות מיד עם מגדלת לזכוכית.
כתמים, סדקי התנפצות או שברים בזכוכית	כלי בישול פגומים, כלי בישול עם אמייל מותך, או כלי בישול עם בסיס נחושת או אלומיניום.	השתמשו בכלי בישול מתאימים במצב תקין.
כתמים, שינויי גוון	שיטות ניקוי לא מתאימות.	השתמשו רק בחומרי ניקוי המתאימים לזכוכית קרמית ונקו את הכיריים רק כאשר הן קרות.
סדקי התנפצות או שברים בזכוכית	מכות או כלי בישול שנפלו, אביזרי בישול או עצמים קשים או מחודדים אחרים.	במהלך הבישול אין להכות על הזכוכית או להפיל עצמים על הכיריים.
שריטות, שינויי גוון	בסיסים מחוספסים של כלי בישול או הזזת כלי בישול על הכיריים.	בדקו את הכלים. הרימו את כלי הבישול בעת העברתם ממקום למקום.
שריטות	מלח, סוכר או חול.	אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כמקום אחסון.
נזקים למכשיר	בישול בכלי בישול קפואים.	לעולם אין להשתמש בכלי בישול קפואים.
נזק לכלי הבישול או למכשיר	בישול ללא תכולה.	לעולם אין להניח כלי בישול ריקים על אזור בישול חם או לחמם כלי בישול ריקים.
נזק לזכוכית	הימצאות חומר מותך על אזור בישול חם או מכסי סירים חמים על הזכוכית.	אין להניח נייר אפייה או רדיד אלומיניום, מיכלי פלסטיק או מכסי סירים על הכיריים.
התחממות יתר	כלי בישול חמים על לוח הבקרה או על המסגרת.	לעולם אין להניח כלי בישול חמים באזורים אלה.

שימו לב!

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

3 שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה

3.1 השלכת האריזה

- כל חומרי האריזה ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור.
- מיינו את הרכיבים השונים בנפרד לפי סוג.

3.2 עצות לחיסכון בחשמל

- אם תקפיד על הנחיות אלה, מכשירך יצרוך פחות אנרגיה.
- בחרו את אזור הבישול המתאים לגודל הסיר. מרכז את כלי הבישול על הכיריים.
- השתמשו בכלי בישול שקוטר בסיסם זהה לזה של משטח החימום.

- עצה:** יצרני כלי בישול מציינים בדרך כלל את הקוטר העליון של הסיר. הוא לעתים קרובות גדול יותר מזה של הבסיס.
- כלי בישול לא מתאימים או אזורי בישול שאינם מכוסים במלואם צורכים אנרגיה רבה.

- כסו את הסירים עם מכסים מתאימים.
- כאשר אתם מבשלים ללא מכסה, המכשיר צורך אנרגיה רבה יותר באופן משמעותי.

ככל שניתן, מעטו להרים את המכסה.

- כאשר אתם מרימים את המכסה, אנרגיה רבה מבוזבת.

השתמשו במכסה זכוכית.

- ניתן לראות את פנים הסיר מבעד למכסה הזכוכית מבלי להרים אותו.

השתמשו במחבתות ובסירים בעלי תחתית שטוחה.

- תחתיות לא ישרות מגדילות את צריכת החשמל.

השתמשו בכלי בישול המתאימים לכמות המזון.

- כלי בישול גדול עם תכולה מעטה צורך אנרגיה רבה יותר לחימום.

בשלו עם מעט מים.

- ככל שיש יותר מים בכלי הבישול, כך נדרשת אנרגיה רבה יותר לחימום.

הקטינו בזמן לדרגת חום נמוכה יותר.

- דרגת בישול ממושך גבוהה מדי גורמת לבזבז אנרגיה.

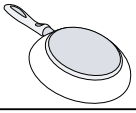
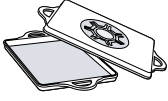
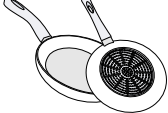
מידע על המוצר בהתאם ל-(EU) 66/2014 תוכלו למצוא בתעודת המכשיר המצורפת ובדף המוצר של המכשיר שלכם באינטרנט.

4 כלי בישול מתאימים

כלי בישול המתאימים לבישול עם אינדוקציה חייבים להיות בעלי בסיס פרו-מגנטי, כלומר עליהם להימשך על-ידי מגנט. יתר על כן, הבסיס חייב להתאים לגודל של אזור הבישול. אם כלי הבישול לא מזוהה באזור בישול, הניחו אותו על אזור בישול בקוטר קטן יותר.

4.1 גודל ומאפייני כלי הבישול

כדי שכלי הבישול יזוהה בצורה נכונה יש לשים לב לגודל ולחומר של כלי הבישול. בסיסים של כל כלי הבישול חייבים להיות שטוחים וחלקים לחלוטין. באמצעות בדיקת כלי בישול תוכלו לבדוק האם כלי הבישול שלכם מתאים. למידע נוסף ראו ← "בדיקת כלי בישול", עמוד 14.

כלי הבישול	חומרים	תכונות
כלי בישול מומלץ	כלי בישול מנירוסטה עם בסיס סנדוויץ' שמעביר היטב את החום.	כלי בישול זה מפיץ את החום בצורה אחידה, מתחמם מהר ומבטיח זיהוי קל שלו.
	כלי בישול פרו-מגנטיים עשויים פלדה המצופה אמיל, ברזל יצוק או כלי בישול מיוחדים לאינדוקציה העשויים מנירוסטה.	כלי בישול זה מתחמם מהר ומבטיח זיהוי קל שלו.
מתאימים	הבסיס אינו פרו-מגנטי לגמרי.	אם האזור הפרו-מגנטי קטן מבסיס כלי הבישול, רק האזור הפרו-מגנטי מתחמם. כתוצאה מכך, החום אינו מתפזר באופן אחיד.
	בסיסים של כלי בישול עם רכיבי אלומיניום.	הם מקטינים את האזור הפרו-מגנטי, ועקב כך פחות חום עובר לכלי הבישול. כלי בישול מסוג זה עלול שלא להיות מזוהה בצורה מספקת, או לא להיות מזוהה כלל, ולכן הוא אינו מתחמם בצורה מספקת.
	כלי בישול העשויים פלדה דקה רגילה, זכוכית, חרס, נחושת או אלומיניום.	
אינם מתאימים		

הערות

- לעולם אין להשתמש בלוחות מתאים בין הכיריים לכלי הבישול.
- אין לחמם כלי בישול ריק, ואין להשתמש בכלי בישול עם בסיס דק, מאחר שהוא עלול להתחמם יותר מדי.

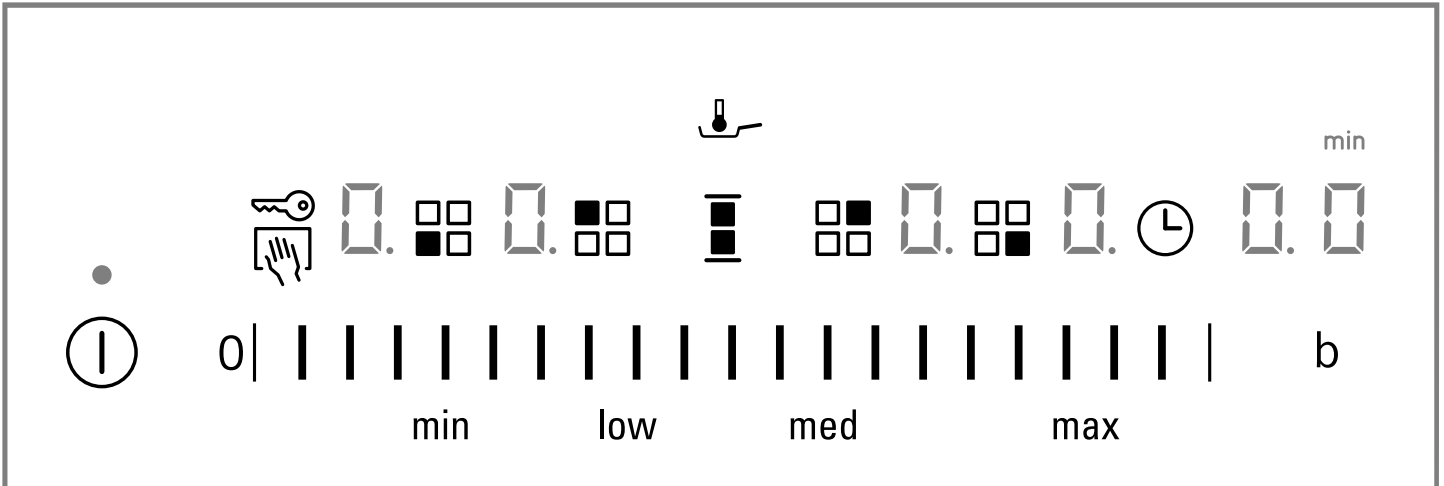
5 הכרת המכשיר

5.1 בישול עם אינדוקציה

בהשוואה למשטחי בישול רגילים, בישול באינדוקציה מביא כמה שינויים ומספר יתרונות, כמו חיסכון בזמן הבישול והטיגון, חיסכון באנרגיה וטיפול וניקוי קלים יותר. הוא מציע גם בקרת חום טובה יותר מכיוון שהחום נוצר ישירות בכלי הבישול.

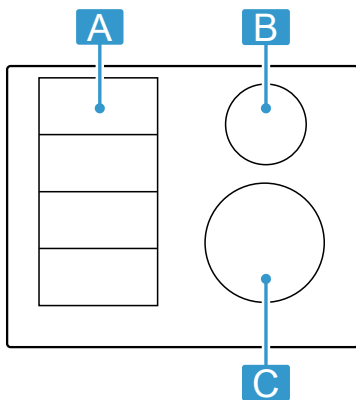
5.2 לוח הבקרה

מאפיינים מסוימים, כגון צבע וצורה, עשויים להיות שונים מהאזור.



5.3 חלוקת אזורי הבישול

ההספק המפורט נמדד בעזרת סירים תקינים הכמתואר בתקן IEC/EN 60335-2-6. הביצועים עשויים להשתנות בהתאם לגודל או לחומר ממנו עשוי כלי הבישול.



אזור	דרגת החום הגבוהה ביותר	אזור
2,200 וואט	דרגת חום 9 powerBoost	A
3,700 וואט		
3,300 וואט	דרגת חום 9 powerBoost	A
3,700 וואט		
1,400 וואט	דרגת חום 9 powerBoost	B קוטר 14.5 ס"מ
2,200 וואט		

הערות

- שמרו תמיד על לוח הבקרה נקי ויבש.
- אין להניח כלי בישול בקרבת התצוגות והלחצנים. המערכת האלקטרונית עלולה להתחמם יותר על המידה.

חיישני בחירה

כאשר אתם מפעילים את הכיריים הלחצנים הזמינים באותה העת מאירים.

חיישן	פעולה
ⓘ	מתג ראשי
0	אזור ההגדרות
2x2 grid	בחירת אזור בישול
b	powerBoost
flame	fryingSensor
min med low max	דרגות צלייה
⌚	flexInduction
⌚	טיימר כיבוי / שעון מעורר
🔑	נעילת בטיחות מפני ילדים
👉	מגן ניגוב

בהתאם למצב הכיריים, יאירו גם התצוגות של אזורי הבישול והפונקציות הזמינות השונות שהופעלו.

אזור	דרגת החום הגבוהה ביותר	אזור
קוטר Ø 21 ס"מ	דרגת חום 9 powerBoost	2,200 וואט
		3,700 וואט

5.4 אזור בישול

לפני שתתחילו לבשל, בדקו אם הגודל של כלי הבישול מתאים לאזור הבישול שבו אתם מבשלים:

אזור	סוג אזור בישול
☐☐☐☐	אזור בישול עם מעגל יחיד

אזור	סוג אזור בישול
☐☐☐☐☐	אזור גמיש ← "flexInduction", עמוד 9

5.5 מחוון חום שיורי

לכיריים מחוון חום שיורי לכל אזור בישול. אין לגעת באזור הבישול, כל עוד מחוון החום השיורי דולק.

תצוגה	משמעות
H	אזור הבישול חם מאוד.
h	אזור הבישול חם.

6 הפעלה בסיסית

6.1 הפעלת כיריים

- בחרו את דרגת החום הרצויה באזור ההגדרות. ✓ דרגת החום מוגדרת.
- הערה:** כאשר אף כלי בישול אינו מונח על אזור הבישול או כאשר מונח סיר לא מתאים, דרגת החום שנבחרה מהבהבת. אזור הבישול כבה לאחר זמן מה.

quickStart

- אם תניחו כלי בישול על הכיריים לפני שתפעילו אותן, הוא יזוהה עם הפעלתן ואזור הבישול המתאים ייבחר אוטומטית. לאחר מכן, בחרו את דרגת החום במהלך 20 השניות הבאות, אחרת הכיריים ייכבו.

שינוי דרגת החום או כיבוי אזור הבישול

- בחרו את אזור הבישול.
- בחרו את דרגת החום הרצויה בטווח ההגדרות או הגדירו אותה ל-0.
- דרגת החום של אזור הבישול משתנה או אזור הבישול כבה אוטומטית ומחוון החום השיורי מוצג.

המלצות בישול

הטבלה מראה אילו דרגות חום (☐☐☐☐) מתאימות לסוגי מזון שונים. משך הבישול (min) עשוי להשתנות בהתאם לסוג, למשקל, לעובי ולאיכות המזון.

☐☐☐☐ min	☐☐☐☐	התכה
-	1 - 1	שוקולד, שוקולד לבישול
-	2 - 1	חמאה, דבש, ג'לטין
-	1 - 2	ניזיד, למשל ניזיד עדשים
-	1 - 2	חלב ¹
-	3 - 4	נקניקיות מבושלות ¹

הפשרה וחימום

¹ ללא מכסה

² חממו מראש בדרגת חום 8-8.

- לחצו על ①.
- נשמע אות קולי, והתצוגה ליד ① מאירה.
- הכיריים מוכנות לפעולה. ✓

reStart

- אם תפעילו את המכשיר ב-4 השניות הראשונות לאחר כיבוי, הכיריים יתחילו לפעול עם ההגדרות האחרונות שבוצעו.

6.2 כיבוי כיריים

- לחצו על ① עד שהתצוגות יעלמו.
- כל אזורי הבישול כבויים. ✓
- הערה:** אם כל אזורי הבישול כבויים יותר מ-20 שניות, הכיריים יכבו.

6.3 הגדרת דרגות חום באזורי הבישול

- לאזור הבישול קיימות 17 דרגות חום, המוצגות בין 1 ל-9, כולל ערכי ביניים. בחרו בדרגת החום המתאימה ביותר למזון המתבשל ולתהליך הבישול המתוכנן.
- לבחירת אזור הבישול, געו ב-☐☐☐☐.
 - התצוגה ☐☐☐☐ מאירה ומתחתיה הסמל ☐.

6.4 עצות בישול

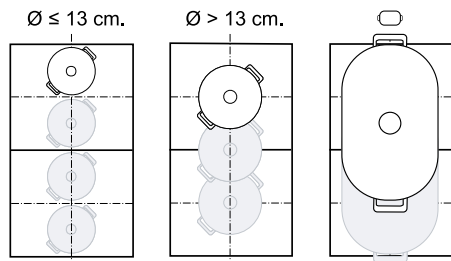
- כשמחממים מחית, מרקי שמנת או רטבים סמיכים, חשוב לערבב מדי פעם.
- כדי לחמם מראש, הגדירו את דרגת החום ל-8-9.
- בבישול עם המכסה, הנמיכו את דרגת החום ברגע שיוצאים אדים. תוצאת הבישול אינה מושפעת מפליטת האדים.
- לאחר הבישול הניחו מכסה על כלי הבישול עד להגשת המנה.
- עקבו אחר הוראות היצרן בבישול עם סיר לחץ.
- אין לבשל את המזון יתר על המידה כדי לשמר את ערכו התזונתי. בעזרת הטיימר הכללי למטבח תוכלו להגדיר את זמן הבישול האופטימלי.
- שימו לב שלא נפלט עשן מהשמן.
- כדי להשחים את המזון, טגנו אותו בזיה אחר זה ובמנות קטנות.
- כלי בישול מסוימים עלולים להגיע לטמפרטורות גבוהות בזמן הבישול. לכן השתמשו במחזיקי סיר.
- להמלצות לבישול חסכוני באנרגיה, ראו ← "עצות לחיסכון בחשמל", עמוד 5

⌚ min	⏏	
20 - 10	6 - 5	חזה עוף, בעובי 2 ס"מ
30 - 10	6 - 5	חזה עוף, קפוא
30 - 20	.5 - .4	קציצות, בעובי 3 ס"מ
20 - 10	7 - 6	המבורגר, בעובי 2 ס"מ
20 - 8	6 - 5	דג ופילה דג, בלי פירורי לחם
20 - 8	7 - 6	דג ופילה דג, בפירורי לחם
15 - 8	7 - 6	דג, בפירורי לחם וקפוא, למשל אצבעות דגים
10 - 4	8 - 7	
20 - 10	8 - 7	מוקפץ ירקות ופטריות טריים
20 - 15	8 - 7	מנות מוקפצות במחבת, ירקות, רצועות בשר, בסגנון אסייתי
10 - 6	7 - 6	ארוחות קפואות, למשל מנות מוקפצות במחבת
-	.7 - .6	פנקייק, טיגון אחד אחרי השני
10 - 3	.4 - .3	חביתה (טיגון אחת אחרי השנייה)
6 - 3	6 - 5	ביצת עין
טיגון עמוק, 150 עד 200 גרם למנה ב-1 עד 2 ל' שמן, טיגון עמוק במנות¹		
-	9 - 8	מוצרים קפואים, למשל צ'יפס, נאגטס עוף
-	8 - 7	קרוקטים, קפואים
-	7 - 6	בשר, למשל חלקי עוף
-	7 - 6	דג, בפירורי לחם או בלילת בירה
-	7 - 6	ירקות, פטריות, בפירורי לחם, בבילת בירה או בטמפורה
-	5 - 4	מאפים קטנים, למשל ספינג' /סופגניות, פירות בבילת בירה
¹ ללא מכסה		
² חממו מראש בדרגת חום 8-8.		

⌚ min	⏏	
25 - 15	4 - 3	תרד, קפוא
55 - 35	4 - 3	גולאש, קפוא
רתיחה ממושכת ובישול בחום נמוך		
30 - 20	.5 - .4	כופתאות תפוחי אדמה ¹
15 - 10	5 - 4	דגים ¹
6 - 3	2 - 1	רטבים לבנים, למשל רוטב בשמל
12 - 8	4 - 3	רטבים מוקצפים, למשל רוטב ברנייז, רוטב הולנדייז
הרתחה, אידוי, צלייה		
30 - 15	.3 - .2	אורז, עם כמות כפולה של מים
40 - 30	3 - 2	פודינג אורז ²
35 - 25	.5 - .4	תפוחי אדמה מבושלים בקליפתם
30 - 15	.5 - .4	תפוחי אדמה מבושלים במי מלח
10 - 6	7 - 6	אטריות ¹
180 - 120	.4 - .3	תבשיל קדירה
60 - 15	.4 - .3	מרקים
20 - 10	.3 - .2	ירקות
20 - 7	.4 - .3	ירקות, קפואים
-	.5 - .4	נייד בסיר הלחץ
בישול ארוך		
65 - 50	5 - 4	גלילת בשר
100 - 60	5 - 4	צלי בשר
60 - 50	4 - 3	גולאש ²
בישול ארוך/טיגון עם מעט שומן¹		
10 - 6	7 - 6	שניצל, עם או בלי פירורי לחם
12 - 6	7 - 6	שניצל, קפוא
12 - 8	7 - 6	צלעות, עם או בלי פירורי לחם
12 - 8	8 - 7	סטייק, בעובי 3 ס"מ
¹ ללא מכסה		
² חממו מראש בדרגת חום 8-8.		

flexInduction 7

■ מיקום כלי הבישול תלוי בגודל:



אזור הבישול הגמיש מאפשר להניח כלי בישול בכל צורה ובכל גודל בהתאם לנדרש. הוא מורכב מארבעה אזורי אינדוקציה שפועלים באופן עצמאי זה מזה. כאשר אזור הבישול הגמיש פועל, רק האזור שנמצא עליו כלי בישול מופעל.

7.1 מיקום כלי הבישול

ניתן להגדיר את אזור הבישול הגמיש בשני מצבים, בהתאם לכלי בישול שבו נעשה שימוש. כדי להבטיח זיהוי חום נכון ופיזור חום טוב, הניחו את הכלי במרכז, כפי שמוצג באיורים.


אזור בישול משותף

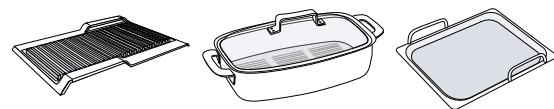
מומלץ לבשל אך ורק בעזרת כלי בישול מתאימים.

7.2 flexInduction חבר

כלי בישול מלבני מומלץ:

כברירת מחדל, אזור הבישול הגמיש מוגדר כשני אזורי בישול נפרדים. כדי לחבר את אזורי הבישול, הפעילו את הפונקציה הבאה:

1. בחרו אחד משני אזורי הבישול.
 2. לחצו על .
- ✓ התצוגה מאירה. האזור מחובר.



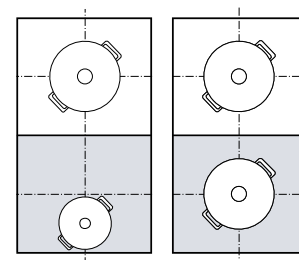
כשני אזורי בישול מופרדים

מומלץ לבישול עם שני כלי בישול.

באפשרותכם להשתמש באזור הקדמי והאחורי בנפרד, ולהגדיר דרגת חום שונה לכל אחד מהאזורים.

7.3 flexInduction נתק

- ✗ לחצו על . לחצו על .
- ✓ אזורי הבישול נפרדים ומתפקדים ללא תלות אחד בשני.





8 פונקציות זמן

הכיריים מצוידות בפונקציות שונות להגדרת משך הבישול:

- ✗ טיימר כיבוי
- ✗ שעון מעורר




שינוי או כיבוי של טיימר כיבוי

1. בחרו את אזור הבישול ולאחר מכן געו ב-.
2. באזור ההגדרות שנו את משך הבישול או הגדירו  למחיקת הזמן.

8.1 טיימר כיבוי

ניתן לתכנן משך בישול עבור אזור בישול אחד או יותר. בתום התהליך, אזור הבישול כבה אוטומטית.




הפעלת טיימר כיבוי

1. בחרו אזור בישול ודרגת החום.
 2. לחצו על .
 3. ✓  באזור הבישול מאיר.
 3. הגדירו את משך הבישול בלוח הבקרה.
 - אם תגעו בחצי הראשון של אזור ההגדרות, משך הבישול יקטן בדקה אחת. אם תגעו בחצי השני של אזור ההגדרות, משך הבישול יגדל בדקה אחת.
 - ✓ משך הבישול מתחיל להיספר לאחור.
 - ✓ לאחר שחלף משך הזמן, נשמע אות קולי.
 4. לחצו על .
 - ✓ התצוגות כבות והאות הקולי נפסק.
- הערה:** אם אתם מתכננים משך בישול עבור אזור הבישול ו-fryingSensor מופעל, משך הבישול יתחיל להיספר רק לאחר הגעה לרמת טמפרטורה שנבחרה.




8.2 שעון מעורר

מאפשר הפעלה של טיימר מ-0 עד 99 דקות. פונקציה זו אינה תלויה באזורי הבישול ובהגדרות אחרות. הטיימר אינו מכבה את אזור הבישול באופן אוטומטי.

הפעלת שעון מעורר

1. לחצו שוב ושוב על  עד ש- יאיר.
2. קבעו את משך הזמן המבוקש באזור ההגדרות.
- ✓ הזמן נספר לאחור.
- ✓ לאחר שחלף משך הזמן, נשמע אות קולי.
3. לחצו על .
- ✓ התצוגות כבות והאות הקולי נפסק.

שינוי או כיבוי של שעון מעורר

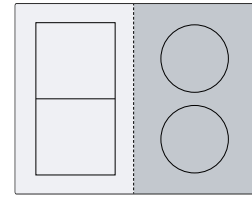
1. לחצו שוב ושוב על  עד ש- יאיר.
2. באזור ההגדרות שנו את משך הבישול או הגדירו  למחיקת הזמן.

9 powerBoost

בפונקציה זו ניתן לחמם כמויות מים גדולות במהירות גבוהה יותר בהשוואה ל-9.

פונקציה זו זמינה לכל אזורי הבישול, בהנחה שאזור הבישול הנוסף מאותה הקבוצה אינו נמצא במצב פעולה.

אחרת, b ו- g מאירים בתצוגה של אזור הבישול שנבחר. כתוצאה מכך תוגדר אוטומטית g , בלי להפעיל את הפונקציה.



9.1 הפעלת powerBoost

1. בחרו את אזור הבישול.

2. לחצו על b . התצוגה b מאירה. \checkmark הפונקציה מופעלת.

הערה: תוכלו להפעיל את הפונקציה גם בזמן הבישול באמצעות אזור בישול גמיש.

9.2 כיבוי powerBoost

1. בחרו את אזור הבישול.
2. לחצו על b . התצוגה b כבית ואזור הבישול עובר חזרה לדרגת חום g . \checkmark הפונקציה מושבתת.

הערה: בנסיבות מסוימות, הפונקציה עשויה להיכבות באופן אוטומטי על מנת להגן על הרכיבים האלקטרוניים בתוך הכיריים.

fryingSensor 10

פונקציה זו מאפשרת בישול ללא לחץ עם תוצאות מצוינות. במקום להתאים את דרגת החום שוב ושוב במהלך הבישול, בחרו פעם אחת בהתחלה את טמפרטורת היעד הרצויה. החיישנים שמתחת לזכוכית הקרמית מודדים את הטמפרטורה של כלי הבישול ומשמרים אותה קבועה לאורך כל תהליך הבישול. פונקציה זו זמינה בכל אזורי הבישול שמסומנים בסמל g .

10.1 יתרונות

- הטמפרטורה נשמרת קבועה ללא צורך בשינוי דרגת החום.
- השמן אינו מתחמם יתר על המידה. הדבר מונע מהמזון להישרף.
- אזור הבישול מתחמם רק כאשר הדבר נדרש כדי לשמור על הטמפרטורה, תוך חסכון באנרגיה.

10.2 רמות טמפרטורה

רמות טמפרטורה להכנת מזון.

מפלט	טמפרטורה	פונקציות	כלי הבישול
min	140°C	צלייה קלה בשמן זית או בחמאה	
low	160°C	צליית דגים ומזונות גסים	
med	180°C	טיגון מאכלים בציפוי פירורי לחם, מזון קפוא וצלוי	
max	215°C	טמפרטורה גבוהה בשילוב גריל ומחבת טיגון ואפייה	

10.3 כלי בישול מומלץ

כלי בישול מיוחדים פותחו עבור פונקציה זו, כדי לספק תוצאות מיטביות.

כלי הבישול	אזור בישול מומלץ
מחבת בקוטר 150 ס"מ	אזור בישול יחיד
מחבת בקוטר 190 ס"מ	אזור בישול יחיד
מחבת בקוטר 210 ס"מ	אזור בישול יחיד
טפניאקי (Teppanyaki)	אזור גמיש
גריל	אזור גמיש

תוכלו לרכוש את כלי הבישול המומלצים בשירות הלקוחות, אצל קמעונאים מומחים או בחנות המקוונת שלנו siemens-home.bsh-group.com.

הערה: תוכלו גם להשתמש בכלי בישול אחרים. עם זאת, בהתאם להרכב כלי הבישול, הטמפרטורה המושגת עשויה להיות שונה מרמת הטמפרטורה שנבחרה.

10.4 הפעלת fryingSensor

1. בחרו את אזור הבישול ולאחר מכן געו ב- g . \checkmark מאיר בתצוגת אזור הבישול.
2. ב-10 השניות הבאות, בחרו את רמת הטמפרטורה הרצויה באזור ההגדרות. \checkmark הפונקציה מופעלת.
3. ! מאיר עד שטמפרטורת הטיגון מושגת. לאחר מכן נשמע אות קולי וסמל הטמפרטורה כבה.
4. לאחר הגעה לטמפרטורת הטיגון הוסיפו את השמן ולאחר מכן את המזון למחבת.

הערה: עליכם לבחור אזור בישול כך שרמת הטמפרטורה ו- ! יוצגו.

10.5 כיבוי fryingSensor

\leftarrow בחרו באזור הבישול ולחצו על g . \checkmark הפונקציה מושבתת.

10.6 המלצות לבישול עם fryingSensor

הטבלה להלן מציגה את רמת הטמפרטורה המיטבית למגוון מנות. הטמפרטורה ! ומשך הבישול min תלויים בכמות, במצב ובאיכות המזון.

- מחבת צלייה
- טפניאקי (Teppanyaki)
- מחבת טיגון ואפייה

כלי הבישול	min	!	בשר
שניצל	6-10	med	
שניצל, עם פירורי לחם	6-10	med	
פילה	6-10	med	
צלעות	10-15	low	
סטייק, רייר, בעובי 3 ס"מ	6-8	max	
סטייק, מדיום, בעובי 3 ס"מ	8-12	max	
סטייק, וול-דאן, בעובי 3 ס"מ	8-12	med	
סטייק טי-בון, רייר, בעובי 4.5 ס"מ	10-15	max	
סטייק טי-בון, מדיום, בעובי 4.5 ס"מ	20-30	max	

⌚ min	🔊	כלי הבישול	
15-25	med		צ'יפס
2-4	max		לביבות תפוז"א
2-10	min		בצל, שום מטוגן
5-10	low		טבעות בצל
4-12	min		קישואים, חצילים, פלפלים
4-15	low		אספרגוס ירוק
10-15	med		פטריית
5-10	med		ירקות בבליית טמפורה
מוצרים קפואים			
10-15	med		נגיסי עוף
8-12	med		אצבעות דגים
4-8	max		צ'יפס
6-10	low		מנות מוקפצות
10-30	med		אגרול
3-8	max		פשטידות, קרוקטים
אחר			
7-10	low		גבינה מטוגנת
6-10	low		קרוטונים
4-8	med		לחם קלוי
3-15	med		שקדים, אגוזי מלך, צנוברים, קלויים

⌚ min	🔊	כלי הבישול	
10-20	low		חזה עוף, בעובי 2 ס"מ
6-10	med		בשר טחון
6-15	low		המבורגר, בעובי 1.5 ס"מ
10-20	low		קציצות בשר, בעובי 2 ס"מ
8-20	low		נקניקיות
10-20	low		שיפודים, קבב
7-12	med		שווארמה
דגים			
10-20	med		פילה דג
10-20	med		פילה דג, עם פירורי לחם
10-20	low		דג, מטוגן, שלם
6-12	med		סרדינים
מאכלי ביצה			
2-6	min		ביצת עין בחמאה
2-6	med		ביצת עין
4-9	min		חביתה מקושקשת
3-6	min		אומלט
4-8	low		פרנץ' טוסט
1-3	max		קרפ, בליני, טורטייה, טאקו
ירקות			
6-12	max		תפוחי אדמה צלויים

11 נעילת בטיחות מפני ילדים

הכיריים מצוידות בנעילה מפני ילדים. תפקידה למנוע מילדים להפעיל את הכיריים.

11.1 הפעלת נעילת בטיחות מפני ילדים

דרישה: הכיריים חייבות להיות כבויות.

- ✎ לחצו על במשך 4 שניות.
- ✓ התצוגה לצד מאירה למשך 10 שניות.
- ✓ הכיריים נעולות.

11.2 כיבוי נעילת בטיחות מפני ילדים

- ✎ לחצו על במשך 4 שניות.
- ✓ הנעילה משוחררת.

11.3 נעילת בטיחות אוטומטית מפני ילדים

באפשרותכם להפעיל את הנעילה מפני ילדים גם באופן אוטומטי בכל כיבוי של הכיריים. אופן ההפעלה והכיבוי של הפונקציה מתואר בפרק הגדרות בסיסיות – עמוד 13.

12 מגן ניגוב

מאפשר נעילת לוח הבקרה לצורך ניקוי, על מנת שההגדרות לא ישונו באופן בלתי רצוי. לנעילה אין השפעה על המתג הראשי.

12.1 הפעלת מגן ניגוב

- ✎ געו ב- נשמע אות קולי.
- ✓ לוח הבקרה נעול למשך 35 שניות. אות קולי יישמע 5 שניות לפני הכיבוי.

12.2 כיבוי מגן ניגוב

- לכיבוי הפונקציה לפני הזמן:
- ✎ געו ב-.
- ✓ לוח הבקרה משוחרר להפעלה.

13 כיבוי בטיחות נפרד

פונקציית הבטיחות מופעלת אם אזור בישול אחד פועל לתקופה ממושכת ואינו משנה הגדרות כלשהן. אזור הבישול מציג BF וכבה. הזמן תלוי בדרגת החום שנבחרה והוא נע בין 1 ל-10 שעות.

לחצו על לחצן כלשהו כדי להפעיל את אזור הבישול.

14 הגדרות בסיסיות

תוכלו להתאים את ההגדרות הבסיסיות של מכשירכם לפי צורכיכם.

14.1 סקירת ההגדרות הבסיסיות

תצוגה	הגדרה	ערך
1c	נעילת בטיחות מפני ילדים	0 - ידני. ¹ 1 - אוטומטי. 2 - כבוי.
2c	אותות קוליים	0 - צלילי האישור והתקלה כבויים. 1 - רק צליל התקלה מופעל. 2 - רק צליל האישור מופעל. 3 - כל האותות הקוליים מופעלים. ¹
3c	מחונן צריכת אנרגיה מראה את צריכת האנרגיה הכוללת בין הפעלת וכיריים לכיריים בקוט"ש. דיוק התצוגה תלוי בגורמים שונים כגון איכות המתח של ספק הכוח.	0 - כבוי. ¹ 1 - מופעל.
5c	כיבוי אוטומטי של אזורי הבישול.	00 - כבוי. ¹ 10-99 - דקות עד שהמכשיר יכבה באופן אוטומטי.
6c	משך צליל הסיום של הטיימר	1 - 10 שניות ¹ 2 - 30 שניות 3 - דקה
7c	הגבלת הספק בהתאם לצורך, מאפשר הגבלה של רמת ההספק הכוללת של הכיריים בהתאם לתנאי ההתקנה החשמלית שלכם. ההגדרות הזמינות תלויות בתפוקה המרבית של הכיריים. פרטים מדויקים מופיעים על גבי לוחית הנתונים. אם הפונקציה מופעלת והכיריים הגיעו למגבלת ההספק שהוגדרה, מוצג - ולא ניתן לבחור דרגת חום גבוהה יותר.	0 - כבוי. ¹ - הספק מירבי של הכיריים. 1 - 1000 W ההספק הנמוך ביותר. 1 - 1500 W. ... 3 - 3000 W מומלץ עבור 13 אמפר. 3 - 3500 W מומלץ עבור 16 אמפר. 4 - 4000 W. 4 - 4500 W מומלץ עבור 20 אמפר. ... 9 - הספק מירבי של הכיריים.
9c	זמן בחירת אזור הבישול	0 - בלתי-מוגבל: באפשרותכם להגדיר את אזור הבישול שנבחר בפעם האחרונה מבלי לבחור בו מחדש. ¹ 1 - מוגבל: באפשרותכם להגדיר את אזור הבישול שנבחר בפעם האחרונה בתוך 10 שניות לאחר הבחירה. לאחר מכן תצטרכו לבחור את אזור הבישול בשנית לפני ההגדרה.
2 1c	בדיקת כלי בישול בעזרת פונקציה זו, תוכלו לבדוק את האיכות של כלי הבישול.	0 - אינו מתאים. 1 - אינו מיטבי. 2 - מתאים.
0c	איפוס להגדרות יצרן	0 - הגדרות אישיות. ¹ 1 - הגדרות יצרן.

¹ הגדרת יצרן

14.2 מעבר אל ההגדרות הבסיסיות

דרישה: הכיריים חייבות להיות כבויות.

1. לכיבוי הכיריים, געו ב-Ⓚ.
2. תוך 10 השניות הבאות, לחצו למשך 4 שניות על Ⓚ.

מידע על המוצר	תצוגה
מדריך שירות תמיכה טכנית (TK)	10
מספר סידורי	dF
מספר סידורי 1	.20
מספר סידורי 2	5.0

✓ ארבע התצוגות הראשונות מציגות את פרטי המוצר. כדי לזמן תצוגות בודדות, געו באזור ההגדרות.

3. כדי לחזור להגדרות הבסיסיות, לחצו על Ⓚ.
- ✓ 1c וגם 0 מאירים כברירת מחדל.
4. לחצו על Ⓚ שוב ושוב עד שמוצגת ההגדרה הרצויה.
5. בחרו בהגדרה הרצויה בטווח ההגדרות.
6. לחצו על Ⓚ למשך 4 שניות.
- ✓ ההגדרות נשמרות.

14.3 ביטול שינוי ההגדרות הבסיסיות

- ◀ לחצו על Ⓚ.
- ✓ כל השינויים יימחקו ולא יישמרו.

15 בדיקת כלי בישול

לאיכות כלי הבישול השפעה רבה על המהירות והתוצאות של תהליך הבישול. תוכלו להשתמש בפונקציה זו כדי לבדוק את האיכות של כלי הבישול.

לפני הבדיקה, וודאו שגודל הבסיס של כלי הבישול מתאים לגודל של אזור הבישול בו אתם משתמשים. הגישה היא דרך ההגדרות הבסיסיות. –עמוד 13

15.1 ביצוע בדיקת כלי בישול

אזור הבישול הגמיש מוגדר כאזור הבישול היחיד, כך שאתם בודקים כלי בישול אחד בלבד.

1. מקמו את כלי הבישול בטמפרטורת החדר עם כ-200 מ"ל מים במרכז אזור הבישול, אשר תואם בצורה הטובה ביותר לגודל של בסיס כלי הבישול.
 2. פתחו את ההגדרות הבסיסיות ובחרו באפשרות 1/2.
 3. לחצו על טווח ההגדרות. התצוגה – מהבהבת באזורי הבישול.
- ✓ הבדיקה פועלת.
 - ✓ לאחר 10 שניות התוצאה מוצגת בתצוגות אזור הבישול.

15.2 בדיקת תוצאה

הטבלה שלפניכם מציגה את משמעות התוצאה מבחינת האיכות והמהירות של תהליך הבישול.

תוצאה
כלי הבישול אינם מתאימים לאזור הבישול ולכן הם אינם מתחממים.
כלי הבישול מתחממים לאט מהצפוי ותהליך הבישול אינו מיטבי.
כלי הבישול מתחממים כראוי ותהליך הבישול תקין.

הערה: אם התוצאות אינן מספקות, מקמו את כלי הבישול בשנית על אזור בישול קטן יותר ככל שקיים.

כדי להפעיל פונקציה זו, געו באזור ההגדרות.

16 ניקוי ותחזוקה

נקו וטפלו במכשיר בקפידה על מנת שהוא יתפקד לאורך זמן.

16.1 מוצרי ניקוי

חומרי ניקוי מתאימים ומגדרות זכוכית ניתן להשיג בשירות הלקוחות, בחנויות הקמעוניות או בחנות המקוונת siemens-home.bsh-group.com.

שימו לב!

- מוצרי ניקוי לא מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי לא מתאימים.
- אין להשתמש במוצרי ניקוי בזמן שהכיריים עדיין חמות. עלולים להיגרם סימנים על המשטח.

חומרי ניקוי לא מתאימים

- חומר ניקוי לא מדולל
- חומר ניקוי למדיחי כלים
- חומרי ניקוי שוחקים
- חומרי ניקוי אגרסיביים, כגון ספריי לניקוי תנורים או מסיר כתמים
- ספוגים שורטים
- מכשירי ניקוי בלחץ ובקיטור

16.2 ניקוי הכיריים

נקו את הכיריים לאחר כל שימוש, כדי למנוע משאריות המזון להישרף.

דרישה: הכיריים חייבות להיות קרות. אל תניחו לכיריים להתקרר, אם יש עליהן כתמי סוכר, עמילן אורז, פלסטיק או נייר אלומיניום.

1. הסירו לכלוך קשה באמצעות מגדרת זכוכית.
2. נקו את הכיריים בתכשיר ניקוי לזכוכית קרמית. שימו לב להוראות הניקוי שעל אריזת תכשיר הניקוי.

עצות

- תוכלו להגיע לתוצאות ניקוי טובות באמצעות ספוג מיוחד לזכוכית קרמית.
- שמירה על תחתית כלי הבישול נקייה תשמור את משטח הבישול במצב טוב.

16.3 ניקוי סביבת הכיריים

אם לאחר השימוש נותרים על מסגרת הכיריים לכלוך או כתמים, נקו אותם.

הערה: אין להשתמש במגדרת זכוכית.

1. נקו את מסגרת הכיריים בתמיסת חומר ניקוי חמה ומטלית רכה.
2. שטפו ביסודיות את מטליות הניגוב החדשות לפני השימוש. יבשו באמצעות מטלית רכה.

17 פתרון בעיות

ניתן לתקן בעיות קלות במכשיר בעצמכם. קראו מידע על פתרון תקלות לפני שאתם פונים לשירות הלקוחות שלנו. כך תימנעו מעלויות מיותרות.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- תיקונים לא נכונים הם מסוכנים.
- יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- אם המכשיר פגום, פנו לשירות הלקוחות.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה.
- יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- השתמשו אך ורק בחלקי חילוף מקוריים בעת תיקון המכשיר.
- אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, יש להחליף אותו בכבל חיבור מיוחד, שזמין דרך היצרן או מרכז שירות הלקוחות שלו.

17.1 אזהרות

הערות

- אם קוד התקלה אינו מופיע בטבלה, נתקו את משטח הבישול מאספקת החשמל, המתינו 30 שניות וחברו את משטח הבישול מחדש. אם התצוגה מופיעה שוב, צרו קשר עם התמיכה הטכנית ומסרו את קוד התקלה המדויק.
- כאשר מתרחשת שגיאה, המכשיר אינו עובר למצב המתנה. כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים של המכשיר מפני התחממות יתר או נחשולי מתח, משטח הבישול יכול להפחית באופן זמני את ההספק.

- אם מופיע בתצוגות E, לחצו והחזיקו את החיישן באזור הבישול הרלוונטי וקראו את קוד התקלה.

17.2 הערות בתצוגה

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
הצג אינו מואר.	אספקת החשמל אינה מחוברת. ◀ השתמשו במכשירים חשמליים אחרים כדי לבדוק האם קיימת תקלה באספקת החשמל.
	המכשיר אינו מחובר בהתאם לתרשים החיווט. ◀ חברו את המכשיר על-פי תרשים החיווט.
	תקלה אלקטרונית ◀ אם אינכם יכולים לתקן את התקלה, יידע את שירות הלקוחות הטכני.
התצוגות מהבהבות.	לוח הבקרה לח או שמשהו מכסה אותו. ◀ ייבשו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ.
5107E, 4F, 2F 8028E, 7028E	האלקטרוניקה התחממה יתר על המידה וכיבתה את אחד מאזורי הבישול או את כולם. ◀ המתינו עד שהאלקטרוניקה התקררה מספיק. ואז גע בכל כפתור בלוח הבקרה.
5F דרגת חום	יש כלי בישול חמים באזור לוח הבקרה. האלקטרוניקה עלולה להתחמם יתר על המידה. ◀ הסירו את כלי הבישול. תצוגת השגיאה נעלמת זמן קצר לאחר מכן. תוכלו להמשיך לבשל.
5F וצליל התראה	יש כלי בישול חמים באזור לוח הבקרה. אזור הבישול כובה כדי להגן על האלקטרוניקה. ◀ הסירו את כלי הבישול. המתינו מספר שניות. געו במשטח בקרה כלשהו. כאשר תצוגת השגיאה כבית, ניתן להמשיך בבישול.
6F / 1F	אזור הבישול התחמם יתר על המידה וכובה כדי להגן על משטח העבודה. ◀ המתינו עד שהאלקטרוניקה התקררה מספיק והפעילו את אזור הבישול שוב.
8F	אזור הבישול פעל זמן רב וללא הפסקה. ◀ כיבוי בטיחות נפרד הופעל. לחצו על סמל כלשהו לכיבוי התצוגה כדי שתוכלו להגדיר את אזור הבישול.
0109E/0009E	מתח ההפעלה אינו נכון, ונמצא מחוץ לטווח ההפעלה התקין. ◀ צרו קשר עם ספק האנרגיה.
004U	משטח הבישול אינו מחובר כראוי. ◀ נתקו את משטח הבישול מאספקת החשמל. חברו את משטח הבישול על-פי תרשים החיווט.
E d	מצב ההדגמה פעיל. ◀ נתקו את הכיריים מאספקת החשמל. המתינו 30 שניות וחברו את הכיריים. בשלוש הדקות הבאות, לחצו על חיישן כלשהו. מצב ההדגמה כבוי.

17.3 רעשים תקינים מהמכשיר שלכם

לפעמים, מכשיר האינדוקציה עלול להשמיע רעשים או רעדודים הנשמעים כזמזום, שריקה, פצפוף, רעשי מאורר או רעשים קצביים.

18 השלכה לאשפה

18.1 השלכת המכשיר הישן

- ניתן להשתמש מחדש בחומרי גלם יקרי ערך באמצעות מיחזור.
1. נתקו את המכשיר מהחשמל.
 2. חתכו את כבל החשמל.
 3. השליכו את המכשיר לאשפה באופן ידידותי לסביבה. מידע לגבי אופני פינוי האשפה העדכניים ניתן לקבל אצל הסוחר או במועצה המקומית או בעירייה.



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

19 שירות לקוחות

19.1 מספר מוצר (E-Nr.) ומספר ייצור (FD)

תוכלו למצוא את מספר המוצר (E-Nr.) ואת מספר הייצור (FD) על לוחית הדירוג של המכשיר.
ניתן למצוא את לוחית הדירוג:
■ על תעודת המכשיר.
■ בחלק התחתון של הכיריים.

את מספר המוצר (E-Nr.) ניתן למצוא גם על הזכוכית הקדמית. ניתן גם להציג את אינדקס שירות הלקוחות (KI) ואת מספר הייצור (FD) בהגדרות בסיסיות – עמוד 13 למחוק. רשמו את פרטי המכשיר ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות כדי למצוא אותם שוב במהירות.

ניתן לקבל חלקי חילוף מקוריים מתאימים בהתאם להזמנת Ecodesign דרך שירות הלקוחות למשך תקופה של 10 שנים לפחות מהמועד שבו המכשיר שלכם נכנס לשוק באזור הכלכלי האירופאי.

הערה: במסגרת תנאי אחריות היצרן, השימוש בשירות הלקוחות הוא ללא תשלום.

מידע מפורט על תקופת האחריות ותנאי האחריות בארץ תוכלו לקבל משירות הלקוחות, מהמשווק ובאתר האינטרנט שלנו. אם אתם פונים לשירות הלקוחות, תזדקקו למספר המוצר (E-Nr.) ולמספר הייצור (FD) של המכשיר שלכם. ניתן להשיג את פרטי הקשר של מרכז שירות הלקוחות במדריך שירות הלקוחות המצורף, או באתר האינטרנט שלנו.

20 מנות לבדיקה

הגדרות מומלצות אלה מיועדות למכונת בדיקה במטרה להקל על הבדיקה של המכשירים שלנו. הבדיקות נערכו עם כלי הבישול שלנו המיועדים לכיריים אינדוקציה. במידת הצורך, תוכלו לרכוש ערכות אביזרים אלה אצל הקמעונאים המורשים, משירות הלקוחות שלנו או בחנות המקוונת שלנו.

20.1 המסת ציפוי שוקולד

רכיבים: 150 גרם שוקולד מריר (55% קקאו).
■ סיר בקוטר 16 ס"מ ללא מכסה
- בישול: רמת הספק 1.

20.2 חימום נזיד עדשים ושמירת התבשיל הם

מתכון לפי DIN 44550
טמפרטורה התחלתית 20°C
חימום, ללא בחישה

- סיר בקוטר 16 ס"מ עם מכסה, כמות: 450 גרם
- חימום: משך זמן דקה אחת ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 1.
- סיר בקוטר 20 ס"מ עם מכסה, כמות: 800 גרם
- חימום: משך זמן 2 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 1.

20.3 חימום נזיד עדשים ושמירת התבשיל הם

- למשל: קוטר העדשים 5-7 מ"מ. טמפרטורה התחלתית 20°C
- בחשו לאחר חימום של דקה אחת
- סיר בקוטר 16 ס"מ עם מכסה, כמות: 500 גרם
- חימום: משך זמן דקה אחת ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 1.
- סיר בקוטר 20 ס"מ עם מכסה, כמות: 1 ק"ג
- חימום: משך זמן כ-2 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 1.

20.4 רוטב בשמל

טמפרטורת חלב: 7°C

- סיר בקוטר 16 ס"מ ללא מכסה, רכיבים: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ל' חלב 3.5% אחוז שומן וקורט מלח

הכנת רוטב בשמל

1. המיסו את החמאה, ערבבו פנימה קמח ומלח וחממו את הכל.
 - חימום: משך זמן 6 דקות, רמת הספק 2
2. מוסיפים את החלב לרביחה ומביאים אותו לרתיחה תוך כדי ערבוב מתמיד.
 - חימום: משך זמן 6 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 7

3. כאשר רוטב הבשמל רותח, השאירו את הסיר על אזור הבישול למשך 2 דקות נוספות, תוך ערבוב מתמיד.
 - הרתחה על אש קטנה: רמת הספק 2

20.5 בישול פודנג אורז עם מכסה

טמפרטורת החלב: 7°C

1. חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. חממו ללא מכסה. בחשו לאחר חימום של 10 דקות.
2. כווננו את דרגת החום המומלצת, והוסיפו את האורז, הסוכר והמלח לחלב.
- משך בישול כולל חימום: כ-45 דקות.
- סיר בקוטר 16 ס"מ, רכיבים: 190 גרם אורז עגול, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב עם 3.5% שומן ו-1 גרם מלח
- חימום: משך זמן כ-5 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 8.
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 3
- סיר בקוטר 20 ס"מ, רכיבים: 250 גרם אורז עגול, 120 גרם סוכר, 1 ל' חלב עם 3.5% שומן ו-1.5 גרם מלח
- חימום: משך זמן כ-5 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 8.
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 3, בחשו לאחר 10 דקות

20.6 בישול פודינג אורז ללא מכסה

טמפרטורת החלב: 7°C

1. הוסיפו את המצרכים לחלב, וחממו תוך בחישה מתמדת.
2. כשהחלב מגיע לכ-90°C בחרו את רמת ההספק המומלצת ובשלו למשך כ-50 דקות.
- סיר בקוטר 16 ס"מ ללא מכסה, רכיבים: 190 גרם אורז עגול, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב עם 3.5% שומן ו-1 גרם מלח
- חימום: משך זמן כ-5 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 8.
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 3
- סיר בקוטר 20 ס"מ ללא מכסה, רכיבים: 250 גרם אורז עגול, 120 גרם סוכר, 1 ל' חלב עם 3.5% שומן ו-1.5 גרם מלח
- חימום: משך זמן כ-5 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 8.
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 2.

20.7 בישול אורז

מתכון לפי DIN 44550

טמפרטורת המים: 20°C

- מכסה בקוטר 16 ס"מ עם מכסה, רכיבים: 125 גרם אורז ארוך, 300 גרם מים וקורט מלח
- חימום: משך זמן כ-2 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 2

- מכסה בקוטר 20 ס"מ עם מכסה, רכיבים: 250 גרם אורז ארוך, 600 גרם מים וקורט מלח
- חימום: משך זמן כ-2 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 2.

20.8 הכנת קרפ

- מתכון לפי DIN EN 60350-2
- מחבת בקוטר 24 ס"מ ללא מכסה, רכיבים: 55 מ"ל בלילה לקרפ
 - חימום: משך זמן דקה אחת ו-30 שניות, רמת הספק 9
 - הרתחה על אש קטנה: רמת הספק 7

20.9 טיגון צ'יפס קפוא

- סיר בקוטר 20 ס"מ ללא מכסה, רכיבים: 2 ל" שמן חמניות. לכל מחזור טיגון עמוק: 200 גרם צ'יפס קפוא, בעובי 1 ס"מ.
- חימום: רמת הספק 9, עד שהשמן מגיע לטמפרטורה של 180 C.
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 9

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':	פל-רום, הדסה 22, עיר עתיקה, 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*

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Siemens AG במסגרת רישיון הסימן המסחרי של BSH Hausgeräte GmbH מיוצר על-ידי



9001569382 (021212)
he