

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



9001387792
980322(00)

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. זמן הבישול, כולל חימום מקדים, הוא כ-45 דקות.						
כן	3 (יש לערבב לאחר 10 דקות)	לא	5:30 בקירוב	8.5	סיר בישול, 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	5:30 בקירוב	8.5	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	5:30 בקירוב	8.5	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	מרכיבים: 190 גרם אורז קצר, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח.
לא	2.5	לא	5:30 בקירוב	8.5	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	2:30 בקירוב	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	מרכיבים: 125 גרם אורז ארוך, 300 מ"ל מים וקורט מלח.
כן	2.5	כן	2:30 בקירוב	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז ארוך, 600 מ"ל מים וקורט מלח.
הכנת חביתיות**						
כמות: 55 מ"ל בלילה עבור כל חביתית.						
לא	7	לא	1:30 בקירוב	9	מחבת, קוטר 24 ס"מ	
טיגון טוגנים בשמן עמוק						
כמות: 2 ליטר שמן חמניות, לכל מנה: 200 גרם טוגנים קפואים						
לא	9	לא	עד שטמפרטורת השמן מגיעה ל-180°C	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	

* המתכון בהתאם לתקן DIN 44550
** המתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2

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

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

- סיר 1.2 ליטר, בקוטר 16 ס"מ עבור משטחי חימום בקוטר 14.5 ס"מ
- סיר בישול 1.7 ליטר, בקוטר 16 ס"מ עבור משטחי חימום בקוטר 14.5 ס"מ
- סיר בישול 4.2 ליטר, בקוטר 22 ס"מ עבור משטחי חימום בקוטר 18 ס"מ
- מחבת לטיגון, בקוטר 24 ס"מ עבור משטחי חימום בקוטר 18 ס"מ

מנות מבחן		כלי בישול	דרגת חום	חימום מקדים משך הבישול (שניות:דקות)	מכסה	דרגת חום	בישול	מכסה
המסת שוקולד								
ציפוי שוקולד (לדוגמה: מריר 55% מוצקי קקאו, 150 גרם)								
לא	1.5	-	-	-	-	-	סיר, קוטר 16 ס"מ	-
חימום נזיד עדשים ושמירה על חומו								
נזיד עדשים* טמפרטורה התחלתית: 20°C								
כמות: 450 גרם								
כן	1.5	כן	1:30 (מבלי לערבב)	9	כן	כן	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	כן
כן	1.5	כן	2:30 (מבלי לערבב)	9	כן	כן	סיר, קוטר 22 ס"מ	כן
כמות: 800 גרם								
נזיד עדשים מקופסת שימורים לדוגמה, עדשים עם נקניקיות. טמפרטורה התחלתית: 20°C								
כמות: 500 גרם								
כן	1.5	כן	1:30 בקירוב (יש לערבב כעבור כדקה)	9	כן	כן	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	כן
כן	1.5	כן	2:30 בקירוב (יש לערבב כעבור כדקה)	9	כן	כן	סיר, קוטר 22 ס"מ	כן
כמות: 1 ק"ג								
הכנת רוטב בשמל								
טמפרטורת החלב: 7°C								
מרכיבים: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח.								
-	-	לא	6:00 בקירוב	2	-	-	סיר, קוטר 16 ס"מ	-
1. המיסו את החמאה, ערבבו פנימה את הקמח והמלח וחממו את התערובת.								
-	-	לא	6:30 בקירוב	7	-	-	-	-
2. הוסיפו את החלב לתערובת והרתיחו תוך ערבוב מתמיד.								
לא	2	-	-	-	-	-	-	-
3. לאחר שרוטב הבשמל רותח, השאירו אותו על משטח החימום למשך שתי דקות נוספות תוך ערבוב מתמיד.								
* המתכון בהתאם לתקן DIN 44550								
** המתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2								

שירות לקוחות

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

מספר E ומספר FD

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

לוחית דירוג המכילה מספרים אלה נמצאת:

- על תעודת המכשיר.
- מתחת לכיריים.

ניתן למצוא את מספר ה-E גם על משטח הזכוכית הקרמית של הכיריים. תוכלו לבדוק את מספר ה-E, מספר אינדקס שירות הלקוחות (KI) ומספר FD על-ידי מעבר אל ההגדרות הבסיסיות. עיינו בסעיף הנקרא ← "הגדרות בסיסיות" כדי לגלות כיצד ניתן לבצע פעולה זו.

שימו לב, יש 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.

פתרון	בעיה
אם אינכם משתמשים בחיישן הבישול, הוציאו אותו מכלי הבישול ושמרו אותו הרחק מאזורי הבישול וממקורות החום האחרים. הפעילו את אזורי הבישול בחזרה.	חיישן הבישול התחמם יתר על המידה וכל אזורי הבישול כבו. E8203
החליפו את סוללת CR2032 בעלת 3 וולט. עיינו בסעיף הנקרא ← "החלפת הסוללה"	הסוללה בחיישן הבישול כמעט התרוקנה. E8204
כבו את הפונקציה והפעילו אותה שוב.	החיבור לחיישן הבישול התנתק. E8205
פנו למרכז התמיכה הטכנית.	קיימת תקלה בחיישן הבישול. E8206
החליפו את סוללת CR2032 בעלת 3 וולט. עיינו בסעיף הנקרא ← "החלפת הסוללה"	מחווני חיישן הבישול לא מאיר וחיישן הבישול אינו מגיב.
אם זה לא פותר את הבעיה, לחצו לחיצה ממושכת על סמל חיישן הבישול למשך 8-10 שניות ולאחר מכן חברו מחדש את חיישן הבישול לכיריים. עיינו בסעיף הנקרא	
אם הבעיה חוזרת על עצמה, פנו למרכז התמיכה הטכנית.	
החליפו את סוללת CR2032 בעלת 3 וולט. עיינו בסעיף הנקרא ← "החלפת הסוללה"	המחווני בחיישן מהבהב פעמיים. הסוללה בחיישן הבישול כמעט התרוקנה. ייתכן שבפעם הבאה שתבשלו, תיאצו להפסיק בגלל התרוקנות הסוללה.
לחצו לחיצה ממושכת על סמל חיישן הבישול למשך 8-10 שניות ולאחר מכן חברו מחדש את חיישן הבישול לכיריים. עיינו בסעיף הנקרא ← "חיבור חיישן הטמפרטורה האלחוטי ללוח הבקרה"	המחווני בחיישן מהבהב שלוש פעמים. החיבור לחיישן הבישול התנתק.
צרו קשר עם חברת החשמל.	מתח הפעלה שגוי/חורג מטווח הפעלה התקין. E9000/E900
נתקו את הכיריים מאספקת המתח הראשית. ודאו שהן חוברו בהתאם לתרשים הזרם.	הכיריים אינן מחוברות כהלכה. U400

מצב הדגמה

אם הסמל ^{DEMO} MODE מוצג בתצוגה, מצב הדגמה פעיל. המכשיר אינו מתחמם במצב הדגמה. נתקו את המכשיר מאספקת החשמל. המתינו מספר שניות לפני החיבור מחדש של המכשיר. לאחר מכן השביתו את מצב ההדגמה בהגדרות הבסיסיות במהלך 3 הדקות לאחר הפעלת המכשיר.

איתור בעיות ופתרון

לתקלות רבות יש הסבר פשוט. קראו בבקשה את המידע ואת העצות להלן לפני שאתם פונים למרכז שירות הלקוחות.

מידע, אזהרות וקודי תקלות

במקרה של בעיה, מידע, אזהרות או קודי תקלות יופיעו באופן אוטומטי בתצוגה. פעלו בהתאם להנחיות בתצוגת מסך המגע כדי לפתור את הבעיה.

הערות

- גם קוד תקלה יוצג ביחד עם חלק מהאזהרות. במידת הצורך, ספקו למרכז שירות הלקוחות את קוד התקלה.
- אם יש תקלה, המכשיר לא יעבור למצב המתנה.

עצות

בעיה	פתרון
הכיריים אינן מופעלות.	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.
תצוגת מסך המגע אינה מגיבה או קפאה.	לוח הבקרה רטוב או שמכסה אותו חפץ. יבשו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ המונח עליו.
לא ניתן להגדיל את דרגת החום של אזור הבישול.	ההספק הכולל של הכיריים הוגבל. שנו את ההספק הכולל תחת "תפוקה מרבית" בהגדרות הבסיסיות. אם כלי בישול גדול מאוד נמצא בשימוש, עשויה להיות לכך השפעה על דרגת החום המרבית עבור חצי זה של הכיריים. הניחו בחזרה את כלי הבישול על הכיריים.
נשמע צליל התראה כאשר קיים חפץ על תצוגת מסך המגע.	הסירו את החפץ ואפסו את הכיריים. אין להניח כלי בישול חם על לוח הבקרה.
הכיריים מגיבות בצורה לא שגרתית או שלא ניתן להפעיל אותן כהלכה.	כבו את הכיריים באמצעות הנתיך הראשי או המפסק הראשי שבתיבת הנתיכים. המתינו מספר שניות לפני החיבור מחדש של המכשיר.
הרכיבים האלקטרוניים התחממו יתר על המידה וכיבו את אזור הבישול המושפע. הרכיבים האלקטרוניים התחממו יתר על המידה וכל אזורי הבישול כוּבו.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת. כאשר קוד התקלה בתצוגה כבה, ניתן להמשיך לבשל.
כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. אזור הבישול כובה כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים.	הסירו את כלי הבישול שגורם לבעיה. המתינו מספר שניות. כאשר קוד התקלה בתצוגה כבה, ניתן להמשיך לבשל.
אזור הבישול התחמם יתר על המידה וכבה כדי להגן על משטח העבודה.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת לפני שתפעילו שוב את אזור הבישול.
פונקציית הגדרות ההעברה לא מופעלת.	אשרו את קוד התקלה על-ידי נגיעה באחד מהלחצנים. ניתן להמשיך לבשל כרגיל באמצעות פונקציית הגדרות ההעברה. פנו למרכז התמיכה הטכנית.
אזור הבישול FlexPlus לא מופעל.	אשרו את קוד התקלה על-ידי נגיעה באחד מהלחצנים. ניתן להשתמש באזורי הבישול האחרים כדי לבשל כרגיל. פנו למרכז התמיכה הטכנית.
אזור הבישול פעל ברצף למשך פרק זמן ממושך.	פונקציית כיבוי הבטיחות האוטומטי הופעלה. עיינו בסעיף הנקרא
הכיריים לא מצליחות להתחבר לרשת הביתית או לקולט האדים. E 70	אשרו את קוד התקלה על-ידי נגיעה באחד מהלחצנים. באפשרותכם לבשל כרגיל ללא חיבור. אם קוד זה מוצג שוב, צרו קשר עם מרכז התמיכה הטכנית.
חיישן הבישול התחמם יתר על המידה ואזור הבישול כבה. E 8202	המתינו עד שחיישן הבישול יתקרר במידה מספקת לפני הפעלת הפונקציה מחדש.

שימוש

לא מופיעה תמונה בלוח התצוגה.

ייתכן שהבהירות אינה מוגדרת כהלכה. הסתכלו על לוח התצוגה מלמעלה והגדירו את הבהירות בהגדרות הבסיסיות. ניתן למצוא מידע נוסף על ההגדרות בסעיף הנקרא ← "הגדרות בסיסיות"

רעשים

מדוע אני שומע רעשים בזמן הבישול?

רעשים עשויים להיווצר בעת שימוש בכיריים, בהתאם לחומר ממנו עשוי הבסיס של כלי הבישול. רעשים אלה הם חלק בלתי נפרד מטכנולוגיית האינדוקציה. הם אינם מעידים על פגם.

רעשים אפשריים:

רעש זמזום נמוך כמו הרעש שמשמיע שנאי:

מופיע בעת בישול בדרגת חום גבוהה. הרעש נעלם או הופך לשקט יותר כאשר דרגת החום מופחתת.

רעש שריקה חלש:

מתרחש כאשר כלי הבישול ריק. הרעש נעלם בעת הוספת מים או מזון לכלי הבישול.

פצפוף:

מופיע בעת שימוש בכלי בישול שעשוי משכבות שונות של חומרים או בעת שימוש בכלי בישול בגדלים שונים ומחומרים שונים בו-זמנית. עוצמת הרעש משתנה בהתאם לכמות המזון המתבשל או לשיטת הבישול.

רעשי שריקה חזקים:

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

רעש מאורר:

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

כלי בישול

באיזה סוגים של כלי בישול ניתן להשתמש עם כיריים אינדוקציה?

לקבלת מידע על סוגי כלי הבישול שניתן להשתמש בהם עם כיריים אינדוקציה, עיינו בסעיף הנקרא ← "בישול באינדוקציה".

מדוע אזור הבישול אינו מתחמם ומדוע רמת ההספק רק מאירה בצורה חלשה?

אזור הבישול שעליו הונח כלי הבישול אינו מופעל. ודאו שהפעלתם את אזור הבישול הנכון.

כלי הבישול קטן מדי עבור אזור הבישול המופעל או שאינו מתאים לבישול באינדוקציה. ודאו שכלי הבישול מתאים לבישול באינדוקציה ושהוא ממוקם על אזור הבישול שמתאים בצורה הטובה ביותר לגודלו. לקבלת מידע נוסף על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול, עיינו בסעיפים ← "בישול באינדוקציה", ← "Flex Zone" ו- ← "פונקציית Move".

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 אזור הבישול המופעל או שאינו מתאים לבישול באינדוקציה. ודאו שכלי הבישול מתאים לבישול באינדוקציה ושהוא ממוקם על אזור הבישול שמתאים בצורה הטובה ביותר לגודלו. לקבלת מידע נוסף על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול, עיינו בסעיפים ← "בישול באינדוקציה", ← "Flex Zone" ו- ← "פונקציית Move".

ניקוי

כיצד ניתן לנקות את הכיריים?

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

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.

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

כיריים

ניקוי

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

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

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

לעולם אין להשתמש:

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

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

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

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

סימנים אפשריים

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

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

הגדרות בקרת קולט אדים

באפשרותכם להתאים את בקרי קולט האדים בכיריים כך שיתאימו לצרכים שלכם בכל עת.

הערה: ההגדרות יוצגו רק אם המכשיר מחובר לקולט אדים.

הגדרה	תיאור ואפשרויות
בקרת מאוורר (הפעלה אוטומטית)	<p>אם תרצו, באפשרותכם להגדיר את הפעלת המאוורר לאחר הפעלת הכיריים, ובאפשרותכם לקבוע את תצורת ההגדרות בהתאם לאופן הפעולה הרצוי של המאוורר.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ כבוי - יהיה עליכם להפעיל את הכיריים באופן ידני במידת הצורך. ■ הפעלה במצב אוטומטי* - במצב אוטומטי, הכיריים מופעלות כאשר אתם מפעילים את אחד מאזורי הבישול. ■ הפעלה במצב סטנדרטי - הכיריים מופעלות בהגדרה קבועה כאשר אתם מפעילים את אחד מאזורי הבישול.
המשך פעולת המאוורר	<p>המשך פעולת המאוורר מעלים ריחות שנשארו; המאוורר כבה אוטומטית לאחר סיום הפעולה.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ המאוורר כבוי. ■ הפעילו במצב אוטומטי*. ■ הפעילו עם המשך פעולת מאוורר סטנדרטית. ■ לא ניתן לכוונן את הגדרות המאוורר כאשר הכיריים כבויות.
הפעלת תאורה אוטומטית	<p>אם תרצו, באפשרותכם להגדיר הפעלת תאורה אוטומטית של הכיריים כאשר הכיריים מופעלות.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Off (כבוי) ■ מופעל* - התאורה מופעלת מעצמה כאשר אתם מפעילים את הכיריים.
השבתת תאורה אוטומטית	<p>אם תרצו, באפשרותכם להגדיר כיבוי תאורה אוטומטי של הכיריים כאשר הכיריים כבות.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ כבוי* ■ מופעל - התאורה כבית מעצמה כאשר אתם מכבים את הכיריים.
התנתקות	<p>באפשרותכם לאפס את החיבורים ששמרתם עבור הרשת הביתית וקולט האדים בכל עת.</p>
* הגדרת ברירת מחדל בעת האספקה	


שליטה בקולט האדים דרך הכיריים

בהגדרות הבסיסיות של הכיריים, ניתן להתאים את אופן הפעולה של קולט האדים בהתאם להפעלה/כיבוי של הכיריים או אזורי הבישול הנפרדים. ← "הגדרות בקרת קולט אדים" בעמוד 51


ניתן לבחור הגדרות אחרות באמצעות לוח הבקרה.

הגדרת עוצמת המאוורר

הפעלה


1. געו בסמל  באזור ההגדרות. עוצמת המאוורר המוגדרת מראש מוצגת בתצוגה.
2. בחרו את עוצמת המאוורר הדרושה. געו ב-1 int או 2 int כדי לבחור באחד מהמצבים המוגברים. המאוורר הופעל.

השבתה


1. געו בסמל  באזור ההגדרות.
2. בחרו בעוצמת המאוורר 0. המאוורר הושבת.

הגדרת מצב אוטומטי

הפעלה


1. געו בסמל  באזור ההגדרות.
2. בחרו auto. מצב אוטומטי מופעל. המאוורר מתחיל לפעול אוטומטית כאשר נוצרים אדים.

השבתה

1. געו בסמל  באזור ההגדרות.
2. בחרו בעוצמת המאוורר 0. מצב אוטומטי מושבת.

הגדרת תאורת קולט האדים

באפשרותכם להפעיל ולכבות את התאורה דרך לוח הבקרה של הכיריים.


געו בסמל  באזור ההגדרות.

חיבור דרך הרשת הביתית

אתם זקוקים לנתב בעל פונקציונליות WPS.

דרושה גישה לנתב שלכם. אם אין לכם גישה, בצעו את השלבים המופיעים תחת "חיבור ישיר".

כאשר אתם מתחילים, ודאו שקולט האדים מחובר לאותה רשת ביתית.


1. געו בסמל  בתפריט העגינה כדי לפתוח את ההגדרות הבסיסיות.
2. געו בהגדרה "Hood control" (בקרת קולט אדים).
3. געו ב-"Connect to network" (התחברות לרשת).
4. לחצו על לחצן WPS בנתב תוך 2 דקות.
5. יש לכם 2 דקות כדי להפעיל את תהליך החיבור בקולט האדים.

תוצג הודעה כדי לציין לכם שהכיריים התחברו בהצלחה לקולט האדים. הסמלים עבור בקרי קולט האדים בכיריים מוצגים באזור ההגדרות.

הערה: ניתן ליצור חיבור רק כאשר שני המכשירים מחוברים לרשת הביתית ותהליך החיבור הופעל עבור שניהם. אם זמן המותר לחיבור כבר חלף עבור אחד משני המכשירים, הפעילו שוב את תהליך החיבור.

התנתקות מהרשת

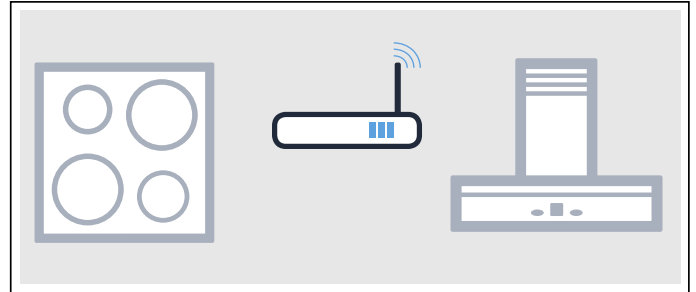
באפשרותכם לאפס את החיבורים ששמרתם עבור הרשת הביתית וקולט האדים בכל עת.

1. געו בסמל  בתפריט העגינה כדי לפתוח את ההגדרות הבסיסיות.
 2. געו בהגדרה "Hood control" (בקרת קולט אדים).
 3. געו ב-"Disconnect" (התנתקות).
- החיבור אופס.

חיבור מכשירים דרך הרשת הביתית

השתמשו בסוג זה של חיבור אם אף אחד מהמכשירים לא מחובר או אם אחד משני המכשירים מחובר ליישום Home Connect.

אם המכשירים מחוברים זה לזה דרך הרשת הביתית, ניתן להשתמש בבקרי קולט האדים וב-Home Connect להפעלת הכיריים.



הערות

- הקפידו על הוראות הבטיחות המופיעות בהוראות השימוש של קולט האדים וצייטו להן גם בעת הפעלת המכשיר דרך בקרי קולט האדים בכיריים. ← "הוראות בטיחות חשובות" בעמוד 6
- אם המכשיר מופעל באמצעות הבקרים בקולט האדים, מצב הפעלה זה הוא תמיד בעל עדיפות. לא ניתן להשתמש בבקרי קולט האדים בכיריים במהלך זמן זה.
- במצב ההמתנה של הרשת, המכשיר דורש 2 W לכל היותר.

הגדרה


כדי להגדיר את החיבור בין הכיריים לקולט האדים, יש להפעיל את הכיריים.

חיבור ישיר

ודאו שקולט האדים כבוי.

לקבלת מידע נוסף, עיינו בסעיף שנקרא "חיבור לכיריים" בהוראות ההפעלה עבור קולט האדים.

הערה: אם תחברו את הכיריים ישירות לקולט האדים, לא תוכלו לחבר אותו גם לרשת הביתית ולא תוכלו להשתמש ב-Home Connect.

1. געו בסמל  בתפריט העגינה כדי לפתוח את ההגדרות הבסיסיות.
2. געו בהגדרה "Hood control" (בקרת קולט אדים).
3. געו ב-"Connect directly" (התחברות ישירה).
4. יש לכם 2 דקות כדי להפעיל את תהליך החיבור בקולט האדים.

תוצג הודעה כדי לציין לכם שהכיריים התחברו בהצלחה לקולט האדים. הסמלים עבור בקרי קולט האדים בכיריים מוצגים באזור ההגדרות.

חיבור קולט אדים

באפשרותכם לחבר את המכשיר לקולט אדים מתאים ולאחר מכן לשלוט בפונקציות קולט האדים דרך הכיריים.

קיימות אפשרויות שונות לחיבור המכשירים:

Home Connect

ניתן לחבר שני מכשירים באמצעות היישום Home Connect בתנאי ששניהם מותאמים ל-Home Connect.

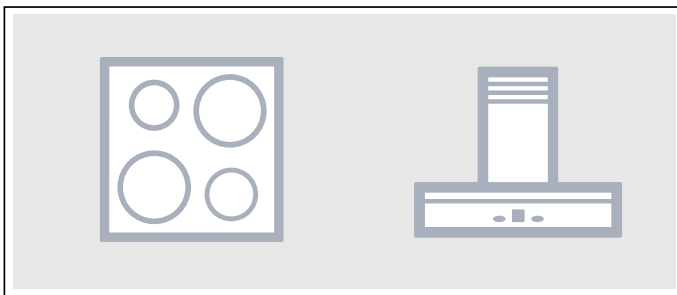
ניתן לשלוט בשני המכשירים דרך היישום ודרך לוח הבקרה.

עיינו במסמכי Home Connect המצורפים ובסעיף Home Connect לקבלת מידע נוסף. ← "Home Connect" בעמוד 43



חיבור מכשירים באופן ישיר

אם המכשיר מחובר ישירות לקולט אדים, ניתן לשלוט בקולט האדים דרך הכיריים. לאחר מכן לא ניתן לחבר את המכשירים לרשת הביתית או ליישום. ניתן לשלוט בשני המכשירים דרך לוח הבקרה.



אודות אבטחת הנתונים

כאשר המכשיר מתחבר בפעם הראשונה לרשת WLAN, אשר מחוברת לאינטרנט, המכשיר משדר את הקטגוריות הבאות של הנתונים אל שרת Home Connect (רישום ראשוני):

- זיהוי מכשיר ייחודי (המורכב מקודי המכשיר וכן כתובת ה-MAC של מודול תקשורת ה-WiFi המותקן).
- אישור אבטחה של מודול תקשורת ה-WiFi (כדי לוודא חיבור IT מאובטח).
- גרסת התוכנה והחומרה הנוכחיות של המכשיר הביתי שלכם.
- מצב של כל איפוס קודם להגדרות היצרן.

רישום ראשוני זה מכין את פונקציות Home Connect לשימוש והוא נדרש רק כאשר ברצונכם להשתמש בפונקציות אלה של Home Connect בפעם הראשונה.

הערה: הקפידו להשתמש בפונקציות Home Connect רק ביחד עם יישום Home Connect. ניתן לגשת למידע על אבטחת הנתונים ביישום Home Connect.

הצהרת היצרן

BSH Hausgeräte GmbH מצהירה בזאת שהמכשיר אשר כולל את Home Connect תואם לדרישות הבסיסיות ולתנאים רלוונטיים אחרים של ההנחיה 2014/53/EU.

ניתן למצוא הצהרת יצרן מפורטת של RED באינטרנט בכתובת www.siemens-home.bsh-group.com בדף המוצר של המכשיר שלכם, עם המסמכים הנוספים.



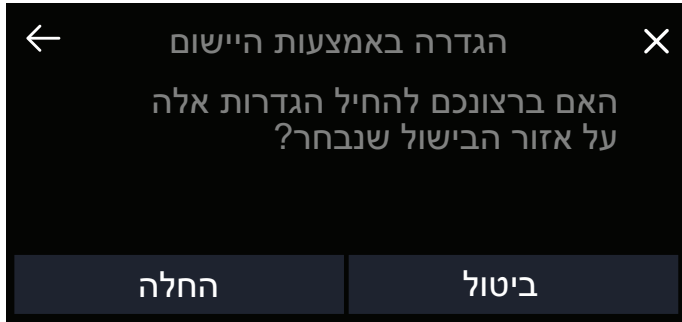
פס תדרים של 2.4 GHz: לכל היותר 100 mW
פס תדרים של 5 GHz: לכל היותר 100 mW

EL	IE	EE	DE	DK	CZ	BG	BE	
LU	LT	LV	CY	IT	HR	FR	ES	
SI	RO	PT	PL	AT	NL	MT	HU	
TR	CH	NO	UK	SE	FI	SK		

WiFi של 5 GHz: לשימוש ביתי בלבד

אישור הגדרות

לאחר שהגדרות שודרו בהצלחה לאזור ביטול, תופיע הודעה בכיריים. תישאלו אם ברצונכם להשתמש בהגדרות אלה. כדי לאשר שברצונכם להשתמש בהגדרות אלה, געו ב-"Apply" (החלה). כדי לדחות הגדרות אלה, געו ב-"Discard" (ביטול).



עדכון תוכנה

באמצעות פונקציית עדכון התוכנה, ניתן לעדכן את תוכנת הכיריים (לדוגמה, למטרת מיטוב, פתרון בעיות או עדכוני אבטחה). לשם כך, עליכם להיות משתמשי Home Connect רשומים, להתקין את היישום במכשיר הנייד שלכם ולהתחבר לשרת Home Connect.

כאשר עדכון תוכנה זמין, תקבלו הודעה דרך היישום Home Connect ותוכלו להפעיל את עדכון התוכנה דרך היישום או בכיריים. לשם כך, פתחו את ההגדרות הבסיסיות עבור הכיריים שלכם. יופיע מסייע כדי להדריך אתכם בתהליך העדכון. לאחר שהעדכון הורד בהצלחה, באפשרותכם להתחיל בהתקנת דרך היישום Home Connect אם אתם נמצאים ברשת הביתית שלכם.

היישום Home Connect יידע אתכם כאשר ההתקנה תושלם.

הערות

- באפשרותכם להמשיך להשתמש בכיריים כרגיל בזמן הורדת עדכונים.
- בהתאם להגדרות האישיים ביישום, ניתן גם להגדיר הורדה אוטומטית של עדכוני תוכנה.
- מומלץ להתקין עדכוני אבטחה בהקדם האפשרי.

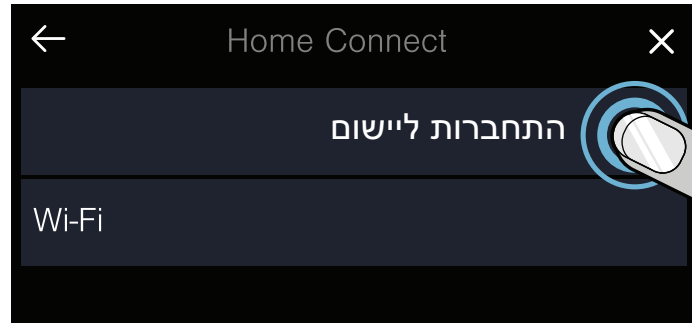
אבחון מרחוק

אם מתרחשת תקלה, מרכז שירות הלקוחות יכול להשתמש באבחון מרחוק כדי לגשת למכשיר שלכם.

פנו למרכז שירות הלקוחות, ודאו שהמכשיר שלכם מחובר לשרת Home Connect ובדקו ששירות האבחון מרחוק זמין במדינה שלכם.

הערה: לקבלת מידע נוסף ובדיקה האם שירות האבחון מרחוק זמין במדינה שלכם, בקרו באזור העזרה והתמיכה של אתר האינטרנט Home Connect של המדינה שלכם: www.home-connect.com

1. געו בסמל ⚙ בתפריט העגינה כדי לפתוח את ההגדרות הבסיסיות.
2. געו בהגדרה "Home Connect".
3. געו ב-"Connect to app" (התחברות ליישום).



באפשרותכם גם לחבר חשבון Home Connect שני לכיריים. לשם כך, געו ב-"Connect to app" (התחברות ליישום).

4. בצעו את ההוראות ביישום כדי להשלים את תהליך החיבור.

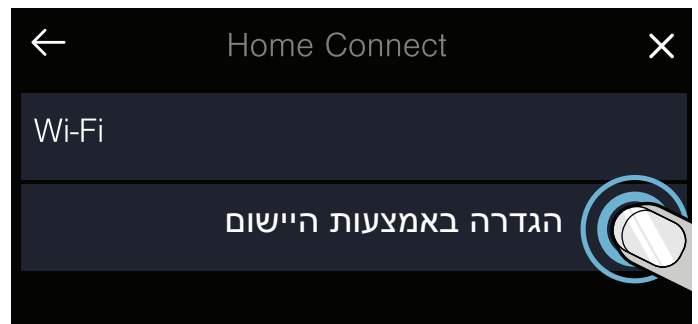
הגדרות דרך היישום

באמצעות היישום Home Connect, באפשרותכם לגשת בקלות להגדרות הבסיסיות עבור הכיריים ולשלוח הגדרות עבור אזורי הביטול אל הכיריים.


הערות

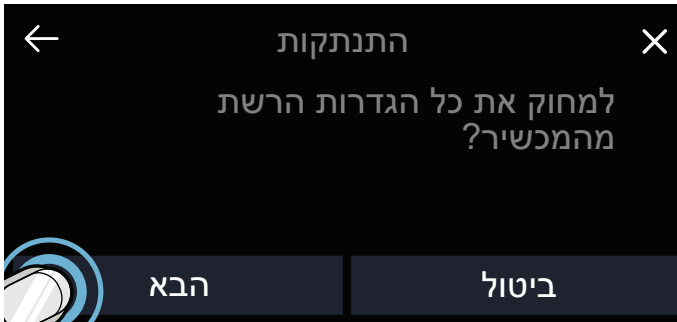
- לפני שתוכלו לשנות את ההגדרות הבסיסיות, יש לכבות את הכיריים.
- אם המכשיר מופעל באמצעות הבקורות במכשיר עצמו, מצב הפעלה זה הוא תמיד בעל עדיפות. במהלך פרק זמן זה, לא ניתן להפעיל את המכשיר באמצעות היישום Home Connect.
- כאשר המכשיר מסופק, אפשרות שידור ההגדרות מופעלת כבר כברירת מחדל.
- אם אפשרות שידור ההגדרות הושבתה, רק מצבי הפעלה של הכיריים יוצגו ביישום Home Connect.


1. געו בסמל ⚙ בתפריט העגינה כדי לפתוח את ההגדרות הבסיסיות.
2. געו בהגדרה "Home Connect".
3. געו ב-"Setting via app" (הגדרה באמצעות היישום).



4. כדי להפעיל את אפשרות שידור ההגדרות, געו ב-"Yes" (כן); כדי להשבית את אפשרות שידור ההגדרות, געו ב-"No" (לא).


1. געו בסמל  בתפריט העגינה כדי לפתוח את ההגדרות הבסיסיות.
2. געו בהגדרה "Home Connect".
3. געו ב-"Disconnect" (התנתקות).
4. געו ב-"Next" (הבא) כדי לאשר.



פעולה זו מנתקת את המכשיר מהרשת הביתית; הסמל  ייכבה בלוח הבקרה.

הערה: חיבור הרשת יימחק גם אם תשחזרו את הגדרות היצרן במכשיר שלכם.

התחברות לרשת

1. געו בסמל  בתפריט העגינה כדי לפתוח את ההגדרות הבסיסיות.
2. געו בהגדרה "Home Connect".
3. געו באפשרות "Use wizard to configure settings" (השתמשו באשף כדי לקבוע הגדרות) כדי להפעיל את אשף Home Connect.
4. בצעו את ההוראות בהתאם לסעיף **"רישום אוטומטי ברשת הביתית"** או **"רישום ידני ברשת הביתית"**.


התחברות ליישום

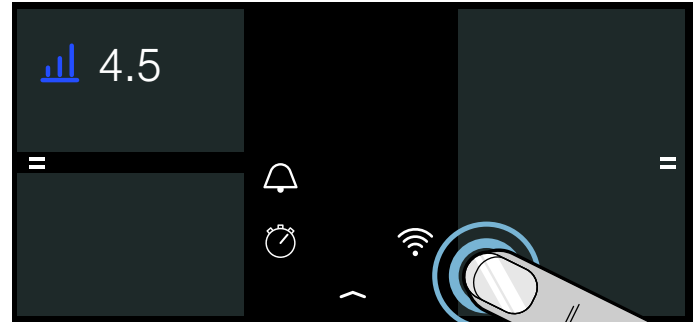
אם היישום Home Connect מותקן במכשיר הנייד שלכם, באפשרותכם לחבר אותו לכיריים.

הערות

- יש לחבר את המכשיר לרשת.
- על היישום להיות פתוח ומוגדר.
- אם קולט האדים מחובר באופן ישיר, נתקו תחילה את הכיריים מהרשת הביתית והתחילו שוב בתהליך החיבור. **"התנתקות מהרשת"** בעמוד 46 **"התחברות לרשת"** בעמוד 46

סמלי Wi-Fi


מחווני Wi-Fi-ה בלוח הבקרה הראשי משתנה בהתאם למצב ולאיכות של החיבור ולזמינות שרת Home Connect. געו בסמל  כדי לראות תיאור של הסמלים המוצגים.

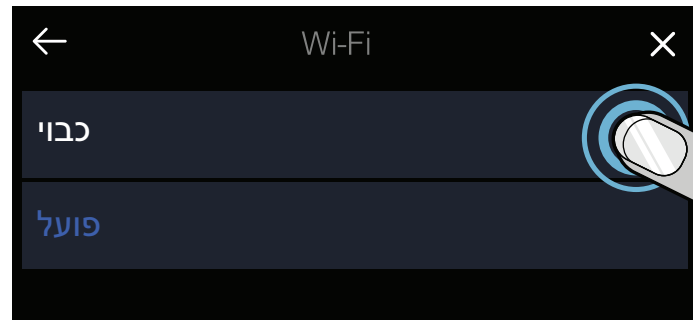



השבתת Wi-Fi

אם Wi-Fi הופעל, באפשרותכם להשתמש בפונקציות Home Connect.

הערה: במצב ההמתנה של הרשת, המכשיר דורש 2 W לכל היותר.

1. געו בסמל  בתפריט העגינה כדי לפתוח את ההגדרות הבסיסיות.
2. געו בהגדרה "Home Connect".
3. געו ב-"Wi-Fi".
4. געו ב-"Switched off" (כבוי).



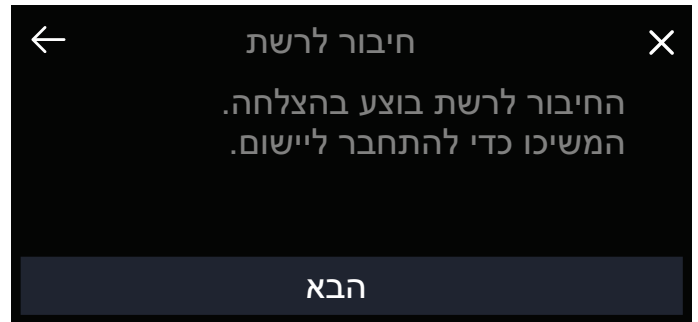
פעולה זו משביתה את Wi-Fi; הסמל  ייכבה בלוח הבקרה.


התנתקות מהרשת

באפשרותכם לנתק את הכיריים מהרשת בכל עת.

הערה: אם הכיריים שלכם מנותקות מהרשת, לא ניתן להפעיל אותן באמצעות Home Connect.

7. פעלו בהתאם להנחיה ביישום והזינו את השם ואת הסיסמה עבור הרשת הביתית (Wi-Fi). תופיע הודעה כדי לציין שניתן לחבר כעת את המכשיר ליישום.
8. געו ב-"Next" (הבא) כדי להתחיל בתהליך ההתחברות ליישום.



לאחר שתהליך ההתחברות הושלם, תופיע הודעה כדי לציין שהתהליך הסתיים בהצלחה. הסמל  יופיע באזור הראשי בלוח הבקרה.

הגדרות Home Connect

באפשרותכם להתאים את Home Connect לדרישותיכם בכל עת. בהגדרות הבסיסיות עבור הכיריים, נווטו אל הגדרות Home Connect כדי להציג מידע על הרשת והמכשיר.

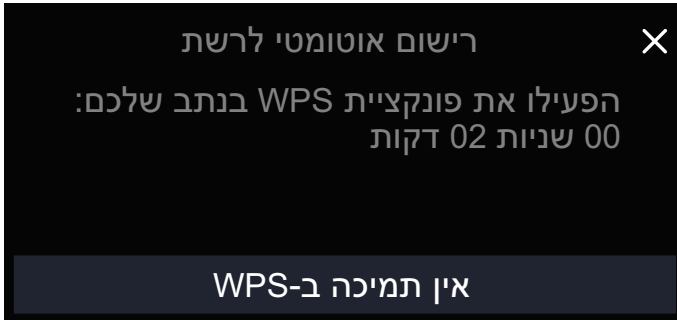
הגדרה	תיאור ואפשרויות
שימוש באשף כדי לקבוע את תצורת ההגדרות	ניתן להגדיר את הכיריים כדי להתחבר אוטומטית לרשת הביתית, או לעשות זאת באופן ידני. <ul style="list-style-type: none"> ■ השתמשו באשף כדי לקבוע את תצורת ההגדרות (התחברות אוטומטית לרשת הביתית)*. ■ השתמשו באשף כדי לקבוע את תצורת ההגדרות: WPS אינו נתמך (התחברו ידנית לרשת הביתית). הערה: הגדרה זו מוצגת רק אם הכיריים עדיין אינם מחוברים לרשת הביתית.
התחברות ליישום	באפשרותכם להתחבר לחשבון אחד או יותר של Home Connect. הערה: הגדרה זו מוצגת רק אם הכיריים מחוברים לרשת הביתית.
הגדרה באמצעות היישום	באפשרותכם לבחור אם לאפשר שליחה של הגדרות הבישול. <ul style="list-style-type: none"> ■ לא - היישום יציג רק את המצבים הנוכחיים של הכיריים. ■ כן* - ניתן לשלוח את הגדרות הבישול מהיישום לכיריים. יהיה עליכם לאשר שברצונכם להשתמש בהגדרות בישול שנשלחות לכיריים. הערה: הגדרה זו מוצגת רק אם הכיריים מחוברים לרשת הביתית.
Wi-Fi	באפשרותכם לכבות את המודול האלחוטי של הכיריים כדי לנתק אותו מה-Wi-Fi. <ul style="list-style-type: none"> ■ כבוי - מודול אלחוטי כבוי. ■ מופעל* - מודול אלחוטי מופעל. הערה: הגדרה זו מוצגת רק אם הכיריים מחוברים לרשת הביתית.
התנתקות	באפשרותכם לאפס את החיבורים ששמרתם עבור הרשת הביתית בכל עת. הערה: הגדרה זו מוצגת רק אם הכיריים מחוברים לרשת הביתית.
מידע על המכשיר	אפשרות זו מציגה מידע על HomeConnect והרשת. הערה: הגדרה זו מוצגת רק אם הכיריים מחוברים לרשת הביתית.

* הגדרת ברירת מחדל בעת האספקה

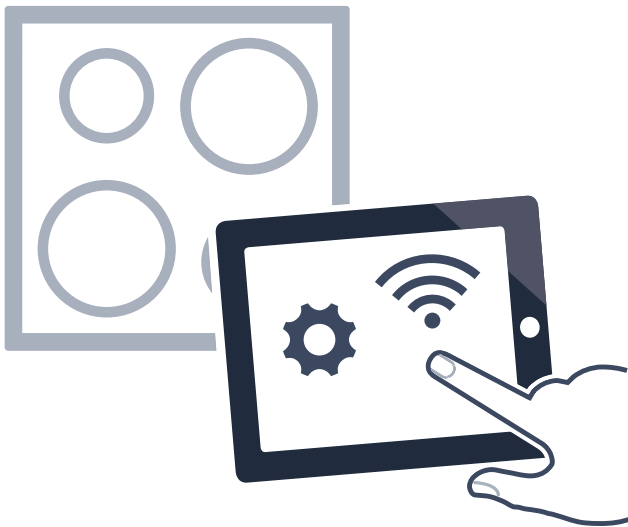
הערה: האפשרות "Use wizard to configure settings" (השתמשו באשף לקביעת הגדרות) מוצגת רק אם המכשיר עדיין אינו מחובר לרשת הביתית שלכם. כל ההגדרות האחרות מוצגות רק אם המכשיר כבר מחובר לרשת הביתית שלכם.

רישום ידני ברשת הביתית

1. געו בסמל ⚙ בתפריט העגינה כדי לפתוח את ההגדרות הבסיסיות.
2. געו בהגדרה "Home Connect".
3. געו באפשרות "Use wizard to configure settings" (השתמשו באשף כדי לקבוע הגדרות) כדי להפעיל את אשף Home Connect.
4. בתבקשו ללחוץ על הלחצן WPS בנתב שלכם.
4. בחרו "WPS not supported" (אין תמיכה ב-WPS).



5. קראו את ההודעה וגעו ב-"Start" (הפעלה) כדי להמשיך.
6. פתחו את הגדרות הרשת במכשיר הנייד שלכם והשתמשו ב-SSID "Home Connect" ובמפתח "Home Connect" כדי לחבר את המכשיר הנייד לרשת הכריים.

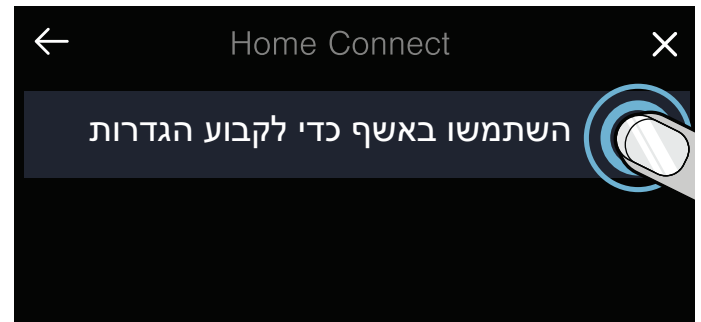


הערה: אם לא ניתן להתחבר, הפעילו מחדש את המסייע וחברו ידנית את המכשיר לרשת הביתית.

רישום אוטומטי ברשת הביתית

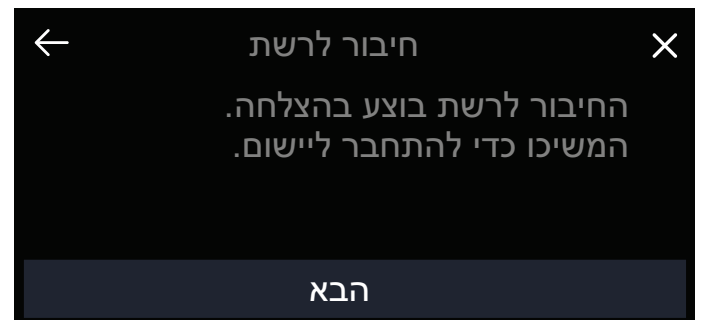
אתם זקוקים לנתב בעל פונקציית WPS. אתם זקוקים לגישה לנתב שלכם. אם אין לכם גישה, בצעו את השלבים בסעיף "התחברות ידנית לרשת הביתית".

1. געו בסמל ⚙ בתפריט העגינה כדי לפתוח את ההגדרות הבסיסיות.
2. געו בהגדרה "Home Connect".
3. געו באפשרות "Use wizard to configure settings" (השתמשו באשף כדי לקבוע הגדרות) כדי להפעיל את אשף Home Connect.



תופיע הודעה בנוגע למכשיר הנייד.

4. געו ב-"Next" (הבא) כדי להמשיך.
5. לחצו על לחצן WPS בנתב תוך 2 דקות. תוצג הודעה כדי לציין לכם שהכריים התחברו בהצלחה לרשת הביתית.
- הערה:** אם לא ניתן להתחבר, הפעילו מחדש את המסייע או חברו ידנית את המכשיר לרשת הביתית. תופיע הודעה כדי לציין שניתן לחבר כעת את המכשיר ליישום.
6. געו ב-"Next" (הבא) כדי להתחיל בתהליך ההתחברות ליישום.



לאחר שתהליך ההתחברות הושלם, תופיע הודעה כדי לציין שהתהליך הסתיים בהצלחה. הסמל 📶 יופיע באזור הראשי בלוח הבקרה.

Home Connect

מכשיר זה מופעל באמצעות WLAN וניתן לשלוח את ההגדרות למכשיר דרך מכשיר נייד.

אם המכשיר אינו מחובר לרשת הביתית, המכשיר פועל באותו אופן ככיריים ללא חיבור לרשת, ועדיין ניתן להפעיל אותו דרך התצוגה. ניתן תמיד להפעיל את הכיריים דרך לוח הבקרה.

זמינות פעולת Home Connect תלויה בזמינות שירותי Home Connect במדינה שלכם. שירותי Home Connect אינם זמינים בכל מדינה. תוכלו למצוא מידע נוסף בנושא זה בכתובת www.home-connect.com.

הערות

- הכיריים לא נועדו לשמש ללא השגחה - עליכם להשגיח תמיד על תהליך הבישול.
- הקפידו על הוראות הבטיחות המופיעות בהוראות השימוש וצייתו להן גם כאשר אתם מפעילים את המכשיר דרך היישום Home Connect. עליכם גם לפעול בהתאם להנחיות ביישום Home Connect. ← "הוראות בטיחות חשובות" בעמוד 6
- באמצעות היישום Home Connect, באפשרותכם לשלוח הגדרות למכשיר ולאחר מכן לאשר אותן במכשיר. לא ניתן להפעיל את המכשיר כשאינכם בבית.
- להפעלה רגילה במכשיר יש תמיד עדיפות. במהלך פרק זמן זה, לא ניתן להפעיל את המכשיר באמצעות היישום Home Connect.

הגדרה

- ליישום ההגדרות דרך Home Connect, עליכם להתקין ולהגדיר את היישום Home Connect במכשיר הנייד שלכם.
- עיינו במסמכי Home Connect שסופקו לשם כך.
- בצעו את השלבים שצוינו על-ידי היישום כדי לקבוע הגדרות.
- היישום מוכרח להיות פתוח כדי לבצע את תהליך ההגדרה.

P בקרת אספקת חשמל

באפשרותכם להשתמש בפונקציית ניהול ההספקים כדי להגדיר את ההספק הכולל של הכיריים.

הגדרות הכיריים מוגדרות מראש על-ידי היצרן. הביצועים המרביים שלהן מצוינים על-גבי לוחית הדירוג. באפשרותכם להשתמש בפונקציית ניהול ההספקים כדי לשנות את הערך כך שיענה על הדרישות של ההתקנה החשמלית הספציפית.

כדי לוודא שאין חריגה מערך מוגדר זה, לכיריים יש מספר רכיבים המחלקים בצורה חכמה ואוטומטית את ההספק הזמין בין אזורי הבישול המופעלים.

כל עוד פונקציית ניהול ההספקים מופעלת, הספק אזור הבישול עשוי לצנוח זמנית מתחת לערך הנומינלי. אם אזור בישול מופעל והכיריים הגיעו לתפוקה המרבית, הודעה מתאימה מופיעה בתצוגה. המכשיר שולט ובוחר ברמת ההספק הגבוהה ביותר באופן אוטומטי.

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

מחוון צריכת החשמל

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

מרגע כיבוי הכיריים תוצג צריכת החשמל בקילוואט לשעה למשך 10 שניות.

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

בדיקת כלי הבישול

ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבדוק את המהירות והאיכות של תהליך הבישול בהתאם לכלי הבישול.

התוצאה היא ערך ייחוס והיא תלויה בתכונות כלי הבישול ובמשטח החימום שנמצא בשימוש.

1. מלאו את הסיר בכ-200 מ"ל מים והניחו אותו בטמפרטורת החדר במרכז משטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לקוטר בסיס הסיר.

2. הציגו את ההגדרות הבסיסיות ובחרו באפשרות הבדיקה של כלי הבישול. מלאו אחר ההוראות בלוח התצוגה. הפונקציה הופעלה כעת.

לאחר 10 שניות, מידע על האיכות והמהירות של תהליך הבישול יופיע בתצוגות משטח החימום.

אם תוצאת הבדיקה אינה טובה דיה, בדקו שוב את הסיר על אחד ממשטחי החימום הקטנים יותר.

כדי לחזור על הבדיקה, הציגו שוב את ההגדרות הבסיסיות ובחרו באפשרות בדיקת כלי הבישול.


הערות

- אזור הבישול הגמיש נחשב רק למשטח חימום יחיד, אל תניחו עליו יותר מכלי בישול אחד.
- אם קוטר משטח החימום שנמצא בשימוש קטן יותר מקוטר כלי הבישול, ניתן לצפות שרק מרכז כלי הבישול יתחמם. זה עשוי לגרום לכך שתוצאות הבישול לא יהיו טובות כצפוי או שלא יהיו משביעות רצון.
- תוכלו למצוא מידע על פונקציה זו בסעיף ← "הגדרות בסיסיות".
- תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיפים ← "בישול באינדוקציה" ו- ← "Flex Zone".

למכשיר יש כמה הגדרות בסיסיות. באפשרותכם להתאים הגדרות אלה לדרישות האישיות שלכם.

הגדרות	תיאור ואפשרויות
שפה	באפשרותכם לשנות את שפת המכשיר.
Home Connect	באמצעות פונקציה זו, תוכלו לחבר את המכשיר שלכם לרשת הביתית ולמכשיר הקצה הנייד.
בקרת קולט אדים cookConnect	באפשרותכם להשתמש באפשרות זו כדי לשלוט בפונקציות חשובות של קולט האדים שלכם באמצעות הכיריים, לדוגמה, מהירות המאוורר והתאורה.
צלילי התראה	באפשרותכם לבחור את צלילי ההתראה שהמכשיר ישמיע.
משך ההתראה	באפשרותכם לשנות את משך צלילי ההתראה.
צלילי לחצנים	באפשרותכם לבחור אם המכשיר ישמיע צליל או לא בעת נגיעה בסמלים ושדות במסך המגע.
בהירות התצוגה	באפשרותכם לשנות את בהירות התצוגה.
flexInduction	באפשרותכם לבחור אם אזורי הבישול הגמישים יפעלו כאזור אחד או בנפרד בעת הפעלת הכיריים.
רמות powerMove	באפשרותכם לשנות את ההגדרות שהוגדרו מראש עבור אזורי הבישול עבור פונקציית Move.
נעילת בטיחות בפני ילדים	באפשרותכם להשתמש בנעילת הבטיחות בפני ילדים כדי לנעול את הכיריים ולמנוע מילדים להשתמש בהן ללא פיקוח.
quickStop	מאפשרת כיבוי מהיר של אזור הבישול ישירות בתצוגה הראשית.
לוגו המותג	באפשרותכם לבחור אם לוגו המותג יוצג בעת כיבוי הכיריים או לא.
reStart	באפשרותכם להגדיר את משך הזמן שהמכשיר שומר את ההגדרות האחרונות שהיו בשימוש לאחר שהוא כבה.
צריכת הספק מרבית	באפשרותכם להגביל את ההספק הכולל של הכיריים ולהתאים אותו לחיבור החשמל המקומי.
צריכת חשמל	באפשרותכם לבחור אם המכשיר מציג את צריכת החשמל שלו לאחר שכבה או לא.
חיישן בישול	באפשרותכם להוסיף חיישן טמפרטורה חדש.
הגדרת נקודת הרתיחה	באפשרותכם להזין את הגובה שלכם מעל פני הים כדי לשפר את דיוק חיישן הבישול.
בדיקת כלי בישול	באפשרותכם לבדוק אם כלי הבישול מתאים לבישול באינדוקציה או לא.
מידע על המכשיר	באפשרותכם להציג מידע על המכשיר.
הגדרות יצרן	באפשרותכם לאפס את כל ההגדרות להגדרות היצרן.

כדי לעבור להגדרות הבסיסיות:

פתחו את תפריט העגינה וגעו בסמל . כל אזורי הבישול מוכרחים להיות כבויים.

יציאה מההגדרות הבסיסיות

געו בסמל X כדי לצאת מהתפריט 'הגדרות בסיסיות'.

שמירה או ביטול של שינויים

אם בוצעו שינויים, כאשר תצאו מההגדרות הבסיסיות תראו מסך אישור השואל אתכם האם ברצונכם לשמור או לדחות את השינויים שבוצעו.

תפריט הגדרות בסיסיות


החליקו את האצבע שלכם כלפי מעלה או מטה כדי לגלול בהגדרות הזמינות. געו בהגדרה כדי לגשת לאפשרויות נוספות בתפריט המשנה שלה.

בתוך תפריט משנה, געו בסמל "←" כדי לחזור לתפריט הקודם.

הגנה בשעת ניגוב

ניגוב לוח הבקרה בזמן שהכיריים פועלות עשוי לשנות את ההגדרות. כדי להימנע מכך, ניתן להשתמש בפונקציה "נעילת לוח הבקרה עבור ניקוי" של הכיריים.

הפעלה

פתחו את תפריט העגינה וגעו בסמל .

ישמע צליל התראה. לוח הבקרה יישאר נעול למשך 30 שניות. כעת תוכלו לנקות את משטח לוח הבקרה מבלי שההגדרות ישתנו עקב כך.

השבתה

לאחר 30 שניות, יישמע צליל התראה ונעילת לוח הבקרה תתבטל. כדי להשבית את הפונקציה קודם, בצעו את ההוראות בלוח התצוגה.

הערה: נעילת הניקוי אינה נועלת את המתג הראשי. ניתן לכבות את הכיריים בכל עת.

ניתוק בטיחות אוטומטי

אם אזור בישול מופעל למשך פרק זמן ממושך וההגדרות לא השתנו, מנגנון ניתוק הבטיחות האוטומטי מופעל.

פעולה זו מונעת את חימום אזור הבישול. תופיע הודעה בתצוגה. נגיעה בסמל כלשהו תכבה את התצוגה. כעת ניתן לאפס את אזור הבישול.

הנקודה שבה מנגנון ניתוק הבטיחות האוטומטי הופך לפעיל תלויה בדרגת החום שנמצאת בשימוש (לאחר שעה עד 10 שעות).


נעילת בטיחות בפני ילדים

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

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

כל אזורי הבישול מוכרחים להיות כבויים.

הפעלה

1. פתחו את תפריט העגינה.
 2. געו בסמל .
- נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה כעת. הכיריים נעולות כעת.

השבתה

מלאו אחר ההוראות בלוח התצוגה. הנעילה משוחררת.

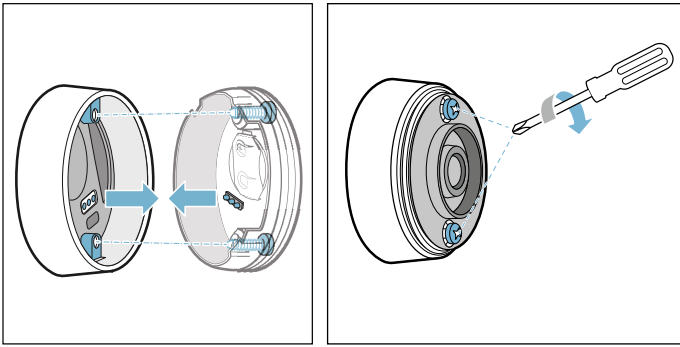
נעילת בטיחות בפני ילדים

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

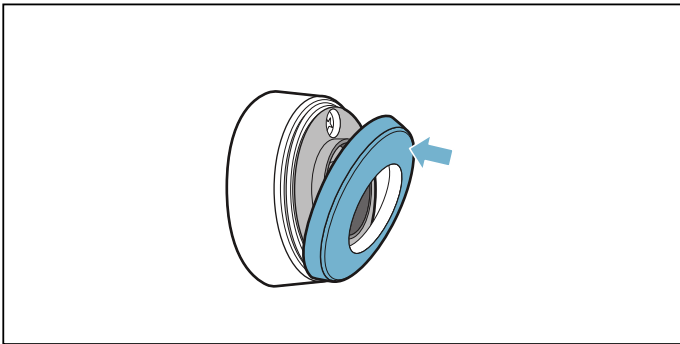
הפעלה וביטול

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

3. סגרו את סגירת חיישן הטמפרטורה (החריצים עבור הברגים בסגירה מוכרחים להתאים לחריצים בחלק התחתון של הגוף). הדקו את הברגים באמצעות מברג.



4. חברו מחדש את כיסוי הסיליקון לחלק התחתון של גוף חיישן הטמפרטורה.



הערה: השתמשו אך ורק בסוללות באיכות גבוהה מסוג CR2032 כדי להבטיח חיי שירות ארוכים.

הצהרת היצרן

BSH Hausgeräte GmbH מצהירה בזאת שהמכשיר אשר כולל את פונקציית חיישן הטמפרטורה האלחוטי תואם לדרישות הבטיחות ולתנאים רלוונטיים אחרים של ההנחיה 2014/53/EU.

ניתן למצוא הצהרת יצרן מפורטת של RED באינטרנט בכתובת www.siemens-home.bsh-group.com בדף המוצר של המכשיר שלכם, עם המסמכים הנוספים.

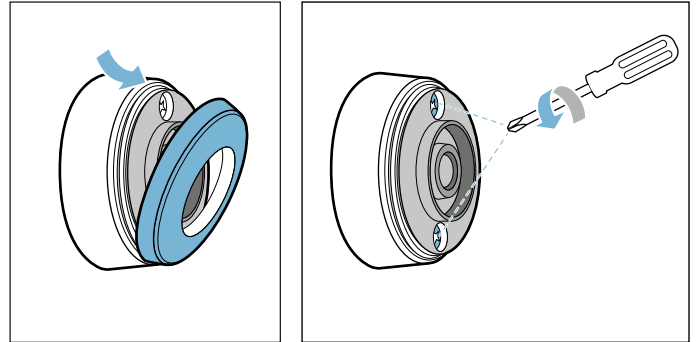
הסמלים ומותג Bluetooth® הם סימנים מסחריים רשומים בבעלות Bluetooth SIG, Inc. סימנים מסחריים אלה נמצאים בשימוש על-ידי BSH Hausgeräte GmbH במסגרת רישיון. כל הסימנים המסחריים ושמות המותגים האחרים הם בבעלות החברות המתאימות.

החלפת הסוללה

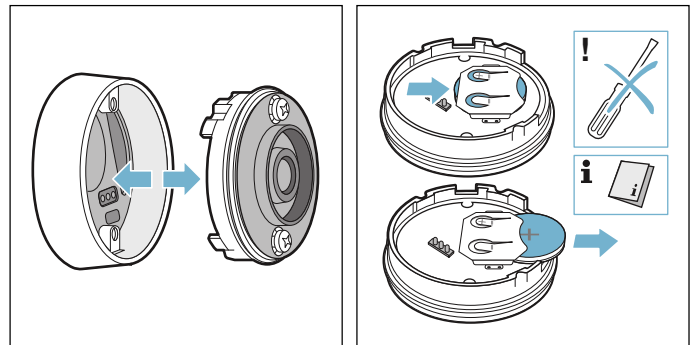
אם חיישן הטמפרטורה אינו מאיר בעת לחיצה על הסמל, הסוללה ריקה.

החלפת הסוללה:

1. הסירו את כיסוי הסיליקון מהחלק התחתון של גוף חיישן הטמפרטורה והסירו את שני הברגים באמצעות מברג.

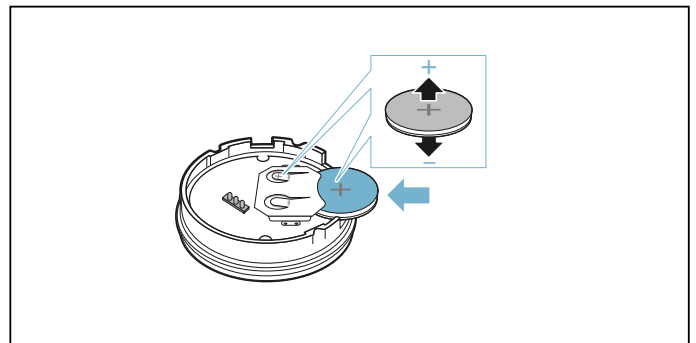


2. פתחו את סגירת חיישן הטמפרטורה. הסירו את הסוללה מהחלק התחתון של הגוף והכניסו סוללה חדשה (שימו לב לכיוון המתאים של קוטבי הסוללה).



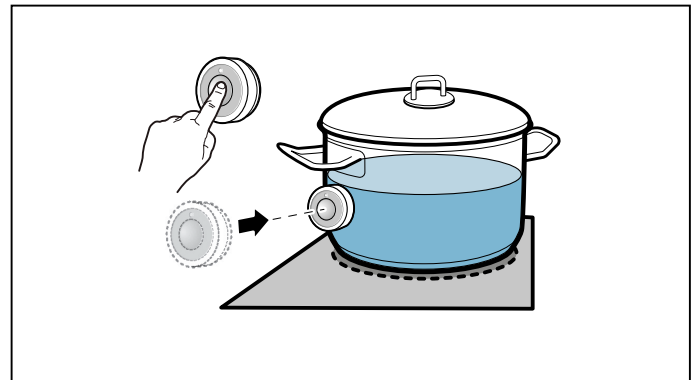
זהירות!

אין להשתמש בעצמים ממתכת כדי להוציא את הסוללה. אין לגעת בנקודות חיבור הסוללה.



התקנת חיישן הטמפרטורה האלחוטי

חברו את חיישן הטמפרטורה למדבקת הסיליקון וישרו אותו כהלכה.




הערות

- ודאו שמדבקת הסיליקון יבשה לגמרי לפני חיבור חיישן הטמפרטורה.
- מקמו את כלי הבישול כך שחיישן הטמפרטורה יצביע אל עבר הצד החיצוני של הכיריים.
- כדי למנוע התחממות יתר, אין לכוון את חיישן הטמפרטורה אל עבר כלי בישול חם אחר.
- הסירו את חיישן הטמפרטורה מהסיר לאחר הבישול. אחסנו אותו במקום נקי ובטוח, הרחק ממקורות חום.
- ניתן להשתמש בעד שלושה חיישני טמפרטורה בו-זמנית.

חיבור חיישן הטמפרטורה האלחוטי ללוח הבקרה

כדי לחבר את חיישן הטמפרטורה האלחוטי ללוח הבקרה, בצעו את ההנחיות להלן:


1. פתחו את תפריט העגינה.
 2. פתחו את ההגדרות הבסיסיות ובחרו "חיישן בישול" מהתפריט.
 3. בחרו את האפשרות "Add a new cooking sensor" (הוספת חיישן בישול חדש).
- לחצו על הסמל  בחיישן הטמפרטורה האלחוטי במהלך 30 השניות הבאות. לאחר מספר שניות, מצב החיבור בין חיישן הטמפרטורה ולוח הבקרה יופיע בתצוגה.

פונקציות הבישול הופכות לזמינות לאחר שחיישן הבישול חובר ללוח הבקרה כהלכה.

הערות

- אם קיימת תקלה בחיישן הבישול, ייתכן שהחיבור לא ייווצר כהלכה בשל הסיבות הבאות:
 - שגיאת תקשורת Bluetooth.
 - הסמל על חיישן הבישול לא נלחץ תוך 30 שניות.
 - הסוללה בחיישן הבישול התרוקנה.
- אפסו את חיישן הבישול וחזרו על הליך החיבור. אם חיישן הטמפרטורה ולוח הבקרה אינם מחוברים כהלכה בשל שגיאת שידור, חזרו על הליך החיבור. אם התצוגה ממשיכה לציין שגיאת חיבור, פנו למרכז שירות הלקוחות הטכני.

איפוס של חיישן הטמפרטורה האלחוטי

1. געו בסמל  על חיישן הבישול למשך כ-8-10 שניות. בזמן שאתם עושים זאת, מחוון ה-LED של חיישן הטמפרטורה יאיר שלוש פעמים. כאשר נורת ה-LED מאירה בפעם השלישית, היא תתחיל לאפס את חיישן הטמפרטורה. הפסיקו לגעת בסמל כאשר זה קורה. כאשר נורת ה-LED כבית, המשמעות היא שחיישן הטמפרטורה האלחוטי אופס.
2. חזרו על הליך החיבור.

ניקוי

אין לנקות את חיישן הטמפרטורה האלחוטי במדיח הכלים.

חיישן טמפרטורה

נקו את חיישן הטמפרטורה באמצעות מטלית לכה. אין לנקות אותו לעולם במדיח הכלים. אין להשרות אותו במים או לנקות אותו במים זורמים.

הסירו את חיישן הטמפרטורה מהסיר לאחר הבישול. יש לאחסן אותו במקום נקי ובטוח (כגון באריזה שלו) והרחק ממקורות חום.

מדבקת סיליקון

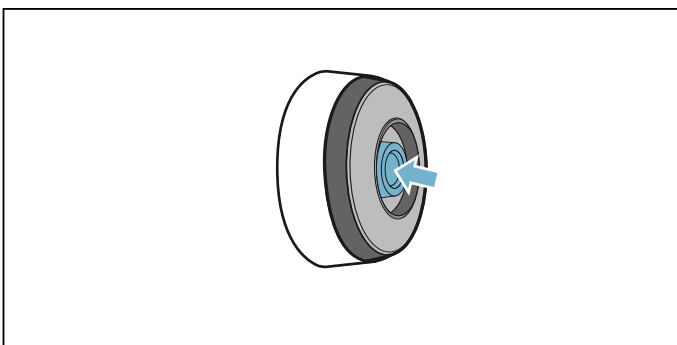
נקו ויבשו לפני החיבור לחיישן הטמפרטורה. המדבקה בטוחה להדחה במדיח הכלים.

הערה: אין להשרות כלי בישול עם מדבקת סיליקון במי סבון למשך פרקי זמן ארוכים.

חלון חיישן טמפרטורה

חלון החיישן מוכרח תמיד להיות נקי ויבש. בצעו את הפעולות הבאות:

- הסירו לכלוך והתזות שמן באופן קבוע.
- השתמשו במטלית רכה או בצמר גפן וחומר ניקוי לחלונות לצורך ניקוי.



הערות

- אין להשתמש בחומרי ניקוי גסים כגון כריות קרצוף, מברשות קרצוף או חומרי ניקוי תחליביים.
- אין לגעת בחלון החיישן באצבעות. זה עשוי ללכלך או לשרוט אותו.

חיישן טמפרטורה אלחוטי

יהיה עליכם לחבר את חיישן הטמפרטורה האלחוטי ללוח הבקרה לפני שתשתמשו בפונקציות הבישול בפעם הראשונה.

הכנה ושמירה על חיישן הטמפרטורה האלחוטי

סעיף זה מספק מידע על:

- הדבקת מדבקת הסיליקון
- שימוש בחיישן הבישול האלחוטי
- ניקוי
- החלפת הסוללה

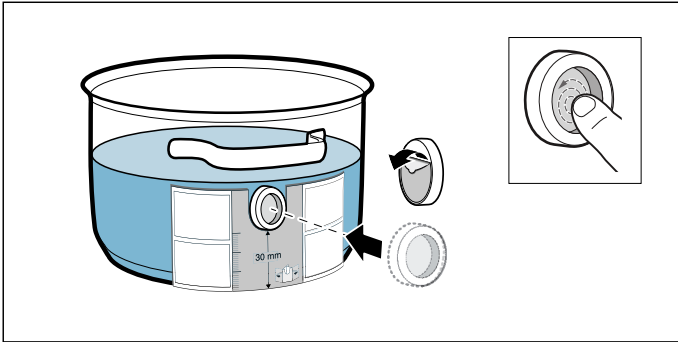
ניתן לרכוש את מדבקת הסיליקון ואת חיישן הבישול במועד מאוחר יותר דרך משווקים מומחים, דרך שירות הלקוחות הטכני שלנו או דרך אתר האינטרנט הרשמי שלנו. לשם כך, צינו את מספר הסימוכין המתאים:

00577921	ערכה של 5 מדבקות סיליקון
HZ39050	חיישן בישול וערכה של 5 מדבקות סיליקון

הדבקת מדבקת הסיליקון

מדבקת הסיליקון מחברת את חיישן הטמפרטורה לכלי הבישול. יש להדביק את מדבקת הסיליקון ישירות על המחבת בעת שימוש במחבת עם פונקציות הבישול בפעם הראשונה. חשוב

1. ודאו שהאזור להדבקה במחבת יהיה נטול שומן. נקו את המחבת, יבשו אותה היטב ונגבו את האזור הדביק באמצעות אלכוהול.
2. הסירו את ציפוי המגן ממדבקת הסיליקון. הדביקו את מדבקת הסיליקון לחלק החיצוני של המחבת במקום המתאים באמצעות התבנית המצורפת.



3. לחצו על כל שטח מדבקת הסיליקון, כולל במרכזה. הדבק זקוק לשעה כדי להתקשות במלואו. אין להשתמש במחבת או לנקות אותה בזמן זה.

הערות

- אין להשרות את המחבת עם מדבקת הסיליקון במי סבון למשך פרקי זמן ארוכים.
- אם מדבקת הסיליקון נופלת, הדביקו מדבקה חדשה.

מסייע מנה

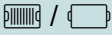

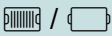




















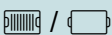





פונקציה זו יכולה לשמש לבישול מגוון רחב של מזונות. המכשיר יבחר את ההגדרה המיטבית עבורכם.

בחירת התוכנית והגדרתה

1. בחרו משטח חימום.
 2. געו במצב הבישול הפעיל ובחרו באפשרות מסייע המנה.
 3. בחרו בקבוצת התוכניות הדרושה.
 4. בחרו בסוג המזון שברצונכם לבשל.
- תקבלו הדרכה לכל אורך הליך ההגדרה עבור המזון שבחרתם, ויינתן לכם מידע לגבי אופן הבישול שלו.

ביטול תוכנית

לביטול תוכנית, בחרו את דרגת החום 0 או שנו את סוג החימום.

זמן צלייה כולל לאחר שנשמע הצליל (דקות)	רמת טמפרטורה	כלי בישול	ירקות
4 - 12	3	 / 	קישואים ¹
4 - 12	3	 / 	חצילים ¹
4 - 15	3	 / 	פלפלים ¹
4 - 15	3	 / 	צליית אספרגוס ירוק ¹
10 - 15	4	 / 	פטריות ²
2 - 10	2		שום ²
2 - 10	2		צליית בצלים ²
6 - 10	3		זיגוג ירקות ²
תפוחי אדמה			
6 - 12	5		תפוחי אדמה מטוגנים (עשויים מתפוחי אדמה לא מקולפים, מבושלים) ²
2,5 - 3,5	5		חביתיות תפוחי אדמה ⁴
10 - 15	3		תפוחי אדמה מזוגגים ²
מנות ביצים			
2 - 6	2		ביצים מטוגנות בחמאה ³
2 - 6	4		ביצים מטוגנות בשמן ¹
4 - 9	2		ביצים מקושקשות ²
3 - 6	2		חביתות ⁴
1,5 - 2,5	5		חביתיות ⁴
4 - 8	3		פרנץ' טוסט ⁴
10 - 15	3		פנקייק צימוקים חתוך לרצועות ⁴
שונות			
4 - 6	4	 / 	קלייה ⁵
6 - 10	3		קרוטונים ²
3 - 15	4		קליית שקדים ⁶
3 - 15	4		קליית אגוזים ⁶
3 - 15	4		קליית צנוברים ⁶

¹ הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך.


² הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. ערבבו באופן קבוע.

³ הוסיפו חמאה ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך.

⁴ הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. משך זמן צלייה כולל למנה. יש לצלות בנפרד.

⁵ הוסיפו שמן (עסו אותו לתוך המזון) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך.

⁶ הוסיפו את המזון לאחר שנשמע הצליל.

משטח צלייה טפניאקי 

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

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



























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

משטח צלייה טפניאקי וגריל עבור Flex Zone

אביזרי משטח הצלייה טפניאקי והגריל אידיאליים לשימוש ב-FlexZone ומושלמים עבור חיישן הצלייה.

















גריל 

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

זמן צלייה כולל לאחר שנשמע הצליל (דקות)	רמת טמפרטורה	כלי בישול	
בשר			
6 - 10	4	 / 	נתח בשר דק ללא תוספות ¹
6 - 10	4	 / 	פילה ¹
10 - 15	3	 / 	רצועות ¹
6 - 8	5	 / 	אומצה, רייר (בעובי 3 ס"מ) ¹
8 - 12	5	 / 	אומצה, מדיום (בעובי 3 ס"מ) ¹
8 - 12	4	 / 	אומצה, וול דאן (בעובי 3 ס"מ) ¹
10 - 20	3	 / 	חזה עוף (בעובי 2 ס"מ) ¹
6 - 15	3	 / 	המבורגרים ¹
8 - 20	4	 / 	נקניקיות מבושלות ¹
8 - 20	4	 / 	נקניקיות נאות ¹
7 - 12	4		שווארמה ²
6 - 10	4		בשר טחון ²
דגים			
10 - 20	4	 / 	פילה דג, ללא תוספות ¹
15 - 30	3	 / 	צליית דג שלם ¹

¹ הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך.
² הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. ערבבו באופן קבוע.
³ הוסיפו חמאה ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך.
⁴ הוסיפו שמן (במידת הצורך) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. משך זמן צלייה כולל למנה. יש לצלות בנפרד.
⁵ הוסיפו שמן (עסו אותו לתוך המזון) ואת המזון לאחר שנשמע הצליל. הפכו אם יש צורך.
⁶ הוסיפו את המזון לאחר שנשמע הצליל.

משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)	רמת טמפרטורה	פונקציות סיוע לבישול	אחר
טיגון עם מעט שמן			
7 - 10	3		קממבר ¹
6 - 10	3		קרטונים ²
5 - 10	1		ארוחות מוכנות יבשות ³
3 - 15	4		קליית שקדים ⁴
3 - 15	4		קליית אגוזים ⁴
3 - 15	4		קליית צנוברים ⁴
שמירה על חום, חימום			
10 - 20	1 - 70°C		חימום מרק גולאש ⁵
5 - 15	1 - 70°C		חימום יין חם ⁵
רתיחה ממושכת			
3 - 10	2 - 90°C		חימום חלב ⁵
<p>¹ יש להפוך בתדירות גבוהה.</p> <p>² יש לערבב לעתים קרובות.</p> <p>³ הוסיפו את המים לאחר שנשמע האות. הוסיפו את המזון ברגע שהמים רותחים.</p> <p>⁴ הוסיפו את המזון לאחר שנשמע הצליל.</p> <p>⁵ הוסיפו את המזון בהתחלה.</p>			

מוצרים קפואים	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
טיגון עם מעט שמן			
נתח בשר דק ¹		4	15 - 20
קורדון בלו ¹		4	10 - 30
חזה עוף ¹		4	10 - 30
נגיסי עוף ¹		4	10 - 15
שווארמה ²		4	10 - 15
קבב ²		4	10 - 15
פילה דג, ללא תוספות ¹		3	10 - 20
פילה דג, בציפוי פירורי לחם ¹		3	10 - 20
אצבעות דגים ¹		4	8 - 12
טוגנים ²		5	4 - 6
טיגון מנות מוקפצות ²		3	6 - 10
אגרול ¹		4	10 - 30
קממבר ¹		3	10 - 15
שמירה על חום, חימום			
ירקות ברוטב מוקרם ²		1 - 70°C	15 - 20
הרתחה			
שעועית ירוקה, קפואה ³		3 - 100°C	15 - 30
טיגון עם כמות גדולה של שמן			
טיגון עמוק של טוגנים ⁴		5 - 170°C	4 - 8
<p>¹ יש להפוך בתדירות גבוהה.</p> <p>² יש לערבב לעתים קרובות.</p> <p>³ חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות.</p> <p>⁴ חממו את השמן עם המכסה. טגנו מנות בזו אחר זו ללא המכסה.</p>			

רמטבים	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
טיגון עם מעט שמן			
רוטב עגבניות עם ירקות ¹		1	25 - 35
רוטב בשמל ¹		1	10 - 20
רוטב גבינה ¹		1	10 - 20
צמצום רטבים ¹		1	25 - 35
רטבים מתוקים ¹		1	15 - 25

¹ יש לערבב לעתים קרובות.

קינוחים	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
רתיחה ממושכת			
פודינג אורז ¹		2 - 90°C	40 - 50
דייסת שיבולת שועל ¹		2 - 90°C	10 - 15
פודינג שוקולד ¹		2 - 90°C	3 - 5
הרתחה			
לפתן ²		3 - 100°C	15 - 25
טיגון עמוק עם כמות גדולה של שמן			
טיגון עמוק של מאפים ³		5 - 170°C	5 - 10
טיגון עמוק של סופגניות עם חור ³		5 - 170°C	5 - 10
טיגון עמוק של סופגניות מזוגגות ³		5 - 170°C	5 - 10

¹ יש לערבב לעתים קרובות.
² הוסיפו את המזון בהתחלה.
³ חממו את השמן עם המכסה. טגנו מנות בזו אחר זו ללא המכסה.

תפוחי אדמה	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
הרתחה בישול תפוחי אדמה ⁵		3 - 100°C	30 - 45
בישול בסיר לחץ תפוחי אדמה בסיר לחץ ⁵		4 - 120°C	10 - 20

¹ יש לערבב לעתים קרובות.
² הזמן מצוין לכל מנה. יש לצלות בנפרד.
³ הוסיפו את השמן ואת המזון למחבת הצלייה לאחר שנשמע האות.
⁴ חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות.
⁵ הוסיפו את המזון בהתחלה.

פסטה ודגנים	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
רתיחה ממושכת אורז ¹		2 - 90°C	25 - 35
פולנטה ²		2 - 90°C	3 - 8
פודינג סולת ²		2 - 90°C	5 - 10
הרתחה פסטה ²		3 - 100°C	7 - 10
פסטה עם מילוי ²		3 - 100°C	6 - 15
בישול בסיר לחץ אורז בסיר לחץ ³		4 - 120°C	5 - 8

¹ חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות.
² יש לערבב לעתים קרובות.
³ הוסיפו את המזון בהתחלה.

מרקים	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
רתיחה ממושכת מרקים בהכנה מהירה ¹		2 - 90°C	10 - 15
הרתחה צירים תוצרת בית ²		3 - 100°C	60 - 90
מרקים בהכנה מהירה ¹		3 - 100°C	5 - 10
בישול בסיר לחץ צירים תוצרת בית בסיר לחץ ²		4 - 120°C	20 - 30

¹ יש לערבב לעתים קרובות.
² הוסיפו את המזון בהתחלה.

ירקות וקטניות	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
הרתחה			
ברוקולי ³		3 - 100°C	10 - 20
כרובית ³		3 - 100°C	10 - 20
כרוב ניצנים ³		3 - 100°C	30 - 40
שעועית ירוקה ³		3 - 100°C	15 - 30
גרגרי חומוס ⁴		3 - 100°C	60 - 90
אפונה ³		3 - 100°C	15 - 20
עדשים ⁴		3 - 100°C	45 - 60
בישול בסיר לחץ			
ירקות בסיר לחץ ⁴		4 - 120°C	3 - 6
חומוס בסיר לחץ ⁴		4 - 120°C	25 - 35
שעועית בסיר לחץ ⁴		4 - 120°C	25 - 35
עדשים בסיר לחץ ⁴		4 - 120°C	10 - 20
טיגון עמוק עם כמות גדולה של שמן			
טיגון עמוק של ירקות בציפוי פירורי לחם ⁵		5 - 170°C	4 - 8
טיגון עמוק של ירקות בבלילת בירה ⁵		5 - 170°C	4 - 8
טיגון עמוק של פטריות בציפוי פירורי לחם ⁵		5 - 170°C	4 - 8
טיגון עמוק של פטריות בבלילת בירה ⁵		5 - 170°C	4 - 8

¹ יש לערבב לעתים קרובות.
² יש להפוך בתדירות גבוהה.
³ חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון למחבת הצלייה לאחר שנשמע האות.
⁴ הוסיפו את המזון בהתחלה.
⁵ חממו את השמן עם המכסה. טגנו מנות בזו אחר זו ללא המכסה.

תפוחי אדמה	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
טיגון עם מעט שמן			
תפוחי אדמה מבושלים בקליפתם ¹		5	6 - 12
תפוחי אדמה מטוגנים (עשויים מתפוחי אדמה נאים) ¹		4	15 - 25
חביתיות תפוחי אדמה ²		5	2,5 - 3,5
רושטי שוויצרי ³		2	50 - 55
תפוחי אדמה מזוגגים ¹		3	10 - 15
רתיחה ממושכת			
כופתאות תפוחי אדמה ⁴		2 - 90°C	30 - 40

¹ יש לערבב לעתים קרובות.
² הזמן מצוין לכל מנה. יש לצלות בנפרד.
³ הוסיפו את השמן ואת המזון למחבת הצלייה לאחר שנשמע האות.
⁴ חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות.
⁵ הוסיפו את המזון בהתחלה.

מנות ביצים	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
טיגון עם מעט שמן			
ביצים מטוגנות בחמאה ¹		2	2 - 6
ביצים מטוגנות ²		4	2 - 6
ביצים מקושקשות ³		2	4 - 9
חביתה ⁴		2	3 - 6
קרפים ⁴		5	1,5 - 2,5
פרנץ' טוסט ⁴		3	4 - 8
פנקייק צימוקים חתוך לרצועות ⁴		3	10 - 15
הרתחה			
ביצים קשות ⁵		3 - 100°C	5 - 10

¹ הוסיפו חמאה ואת המזון לאחר שנשמע הצליל.
² הוסיפו את השמן ואת המזון למחבת הצלייה לאחר שנשמע האות.
³ יש לערבב לעתים קרובות.
⁴ הזמן מצוין לכל מנה. יש לצלות בנפרד.
⁵ הוסיפו את המזון בהתחלה.

ירקות וקטניות	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
טיגון עם מעט שמן			
שום ¹		2	2 - 10
בצלים, מזוגגים ¹		2	2 - 10
טבעות בצל ¹		3	5 - 10
קישואים ²		3	4 - 12
חצילים ²		3	4 - 12
פלפלים ¹		3	4 - 15
אספרגוס ירוק ²		3	4 - 15
פטריות ¹		4	10 - 15
טיגון קל של ירקות בשמן ¹		1	10 - 20
ירקות מזוגגים ¹		3	6 - 10

¹ יש לערבב לעתים קרובות.
² יש להפוך בתדירות גבוהה.
³ חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון למחבת הצלייה לאחר שנשמע האות.
⁴ הוסיפו את המזון בהתחלה.
⁵ חממו את השמן עם המכסה. טגנו מנות בזו אחר זו ללא המכסה.

בשר	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
רתיחה ממושכת נקניקיות ⁴		2 - 90°C	10 - 20
הרתחה כדורי בשר ⁴		3 - 100°C	20 - 30
עוף ⁴		3 - 100°C	60 - 90
בקר ⁴		3 - 100°C	60 - 90
בישול בסיר לחץ עוף בסיר לחץ ⁵		4 - 120°C	15 - 25
בקר בסיר לחץ ⁵		4 - 120°C	15 - 25
טיגון עמוק עם כמות גדולה של שמן נתחי עוף בטיגון בשמן עמוק ⁶		5 - 170°C	10 - 15
כדורי בשר בטיגון עמוק ⁶		5 - 170°C	10 - 15

¹ יש להפוך בתדירות גבוהה.
² הוסיפו את השמן ואת המזון לאחר שנשמע האות.
³ יש לערבב לעתים קרובות.
⁴ חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות.
⁵ הוסיפו את המזון בהתחלה.
⁶ חממו את השמן עם המכסה. טגנו מנות בזו אחר זו ללא המכסה.



דגים	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
טיגון עם מעט שמן פילה דג, ללא תוספות ¹		4	10 - 20
פילה דג, בציפוי פירורי לחם ¹		3	10 - 20
דג שלם מטוגן ¹		3	10 - 20
שליקה דג בנזיד ²		2 - 90°C	15 - 20
טיגון עמוק עם כמות גדולה של שמן טיגון של דג בבליילת בירה בשמן עמוק ³		5 - 170°C	10 - 15
טיגון של דג בציפוי פירורי לחם בשמן עמוק ³		5 - 170°C	10 - 15



















¹ יש להפוך בתדירות גבוהה.
² חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות.
³ חממו את השמן עם המכסה. טגנו מנות בזו אחר זו ללא המכסה.

מנות מומלצות

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

פונקציות סיוע לבישול

חיישן צלייה עבור מחבתות	
חיישן בישול	

בשר	פונקציות סיוע לבישול	רמת טמפרטורה	משך זמן בישול כולל מרגע הישמע צליל האות (דקות)
טיגון עם מעט שמן			
נתח בשר דק ללא תוספות ¹		4	6 - 10
נתח בשר דק, בציפוי פירורי לחם ¹		4	6 - 10
פילה ²		4	6 - 10
רצועות ¹		3	10 - 15
קורדון בלו ¹		4	10 - 15
שניצל וינאי ¹		4	10 - 15
אומצה, רייר (בעובי 3 ס"מ) ²		5	6 - 8
אומצה, מדיום (בעובי 3 ס"מ) ²		5	8 - 12
אומצה, וול דאן (בעובי 3 ס"מ) ¹		4	8 - 12
חזה עוף (בעובי 2 ס"מ) ¹		3	10 - 20
רצועות בשר ³		4	7 - 12
גירוס ³		4	7 - 12
בשר טחון ³		4	6 - 10
המבורגרים (בעובי 1.5 ס"מ) ¹		3	6 - 15
כדורי בשר (בעובי 2 ס"מ) ¹		3	10 - 20
קבבים ¹		3	10 - 20
נקניקיות מבושלות ¹		3	8 - 20
נקניקיות נאות ¹		3	8 - 20
¹ יש להפוך בתדירות גבוהה. ² הוסיפו את השמן ואת המזון לאחר שנשמע האות. ³ יש לערבב לעתים קרובות. ⁴ חממו ובשלו עם המכסה. הוסיפו את המזון לאחר שנשמע האות. ⁵ הוסיפו את המזון בהתחלה. ⁶ חממו את השמן עם המכסה. טגנו מנות בזו אחר זו ללא המכסה.			

עצות לבישול עם פונקציות הבישול

- פונקציית חימום/שמירה על החום: מוצרים קפואים במנות, לדוגמה, תרד. יש להניח את המוצר הקפוא בכלי הבישול. יש להוסיף את כמות המים שצוינה על-ידי היצרן. יש לכסות את כלי הבישול ולבחור את ההגדרה $1/70^{\circ}\text{C}$. ערבבו מעת לעת.
- פונקציית שליטה: פונקציה זו מתאימה לבישול מזון בטמפרטורות נמוכות ולהסמכת רטבים ונזידים. בחרו בהגדרה $2/90^{\circ}\text{C}$.
- פונקציית רתיחה: פונקציה זו מאפשרת לכם להרתיח מים עם מכסה מבלי שירתחו יותר על המידה. באפשרותכם להרתיח ביעילות הודות לבקרת הטמפרטורה. בחרו בהגדרה $3/100^{\circ}\text{C}$.
- פונקציית בישול בסיר לחץ: פעלו בהתאם להמלצות היצרן. המשיכו לבשל למשך פרק הזמן המומלץ לאחר שנשמע האות. בחרו בהגדרה $4/120^{\circ}\text{C}$.
- פונקציית טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר: כדי לחמם את השמן עם המכסה. הסירו את המכסה לאחר שנשמע הצליל והוסיפו את המזון (כל עוד אין הוראות אחרות בטבלה "מנות מומלצות"). בחרו בהגדרה $5/170^{\circ}\text{C}$.

הערות

- יש לבשל תמיד עם המכסה. יוצא דופן: "טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר", הגדרת הטמפרטורה $5/170^{\circ}\text{C}$.
- אם לא נשמע צליל התראה, ודאו שהמכסה נמצא מעל הסיר.
- לעולם אין להשאיר שמן ללא השגחה במהלך החימום. יש להשתמש בשמן או שומן מתאימים לטיגון. אין לערבב בין שומני בישול שונים. תערובות של שומנים שונים עשויות לעלות קצף כשהן חמות.
- אם אינכם מרוצים מתוצאת הבישול, לדוגמה בעת בישול תפוחי אדמה, השתמשו בפעם הבאה בכמות מים קטנה יותר אבל הקפידו על הגדרת הטמפרטורה המומלצת.

הגדרת נקודת הרתיחה



הנקודה שבה המים מתחילים לרתוח תלויה בגובה ביתכם מעל פני הים. ניתן לשנות את נקודת הרתיחה אם המים רותחים יותר מדי או לא רותחים במידה מספקת. לשם כך, בצעו את הפעולות הבאות:

- בחרו את ההגדרה הבסיסית של נקודת הרתיחה, עיינו בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"
- ההגדרה הבסיסית מוגדרת ל-200-400 מ' כברירת מחדל. אם ביתכם הוא בגובה של 200 עד 400 מטר מעל פני הים, אין צורך להגדיר את נקודת הרתיחה. אחרת, בחרו בהגדרה שמתאימה לגובה ביתכם מעל פני הים.

הערה: הגדרת הטמפרטורה $3/100^{\circ}\text{C}$ מספיקה לרתיחה יעילה, גם אם המים אינם רותחים בצורה עוצמתית מאוד. עם זאת, ניתן לשנות את נקודת הרתיחה. לדוגמה, באפשרותכם להגדיר גובה נמוך יותר אם ברצונכם שהמים ירתחו בצורה עוצמתית יותר.

תהליך ההגדרה

יהיה עליכם לחבר את חיישן הבישול האלחוטי ללוח הבקרה לפני שתשתמשו בפונקציות הבישול בפעם הראשונה. עיינו בסעיף הנקרא ← "חיישן טמפרטורה אלחוטי" כדי לגלות כיצד לבצע זאת.

1. חברו את חיישן הטמפרטורה לסיר; עיינו בסעיף ← "הכנה ושמירה על חיישן הטמפרטורה האלחוטי"
2. הניחו סיר עם כמות נוזל מספיקה על משטח החימום הרצוי ותמיד כסו במכסה.
3. כדי להשתמש בחיישן הבישול לצורך בישול, בחרו באזור הבישול שעליו מוצב כלי הבישול.
4. געו במצב הבישול הפעיל ובחרו ב- אפשרות פונקציות בישול.
- הערה:** מצב פונקציות הבישול יהיה זמין כאשר חיישן הבישול האלחוטי יתחבר ללוח הבקרה. עיינו בסעיף הנקרא ← "חיישן טמפרטורה אלחוטי"
5. געו בסמל  עבור חיישן הטמפרטורה האלחוטי.
6. בחרו את הגדרת הטמפרטורה המתאימה מהטבלה. הפונקציה הופעלה כעת.
- הגדרת הטמפרטורה תהבהב עד שהמים או השמן יגיעו לטמפרטורה האידיאלית להוספת המזון. לאחר שהם יגיעו לטמפרטורה שנבחרה, תישמע התראה קולית והגדרת הטמפרטורה תפסיק להבהב.
7. לאחר שנשמע האות, הורידו את המכסה והוסיפו את המזון. השאירו את המכסה בזמן הבישול.
- הערה:** אין לכסות את הסיר בעת שימוש בפונקציית "טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר".


השבתת פונקציות בישול

1. בחרו במשטח החימום.
 2. כווננו את הגדרת הטמפרטורה ל-0.
- הפונקציה הושבתה כעת.

רמת טמפרטורה	מתאים עבור
1 נמוכה מאוד	הכנה וצמצום של רטבים, בישול ירקות וטיגון מזון בשמן זית כתית מזוכך, חמאה או מרגרינה.
2 נמוכה	טיגון מזון באמצעות שמן זית כתית מזוכך, חמאה או מרגרינה, לדוגמה, חביתות.
3 בינונית - נמוכה	טיגון דגים ומזונות עבים, כגון כדורי בשר ונקניקיות.
4 בינונית - גבוהה	טיגון אומצות (וול דאן), מוצרים קפואים מצופים בפיורוי לחם ומזון דק כגון שניצל, רצועות בשר וירקות.
5 גבוהה	טיגון מזון בטמפרטורות גבוהות, לדוגמה, אומצות נאות (רייר או מדיום), כיסונים עם תפוחי אדמה ותפוחי אדמה מטוגנים.

תהליך ההגדרה

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

1. בחרו משטח חימום.
2. געו במצב הבישול הפעיל ובחרו באפשרות חיישן הצלייה .
3. בחרו בהגדרת הטמפרטורה הדרושה וגעו באזור הבישול כדי לחזור למסך הראשי. הפונקציה הופעלה כעת. הגדרת הטמפרטורה עבור אזור הבישול תהבהב עד להשגת טמפרטורת הצלייה. תישמע התראה קולית והגדרת הטמפרטורה תפסיק להבהב.
4. לאחר שטמפרטורת הצלייה הושגה, הוסיפו את השומן ואת המזון למחבת.

הערה: הפכו את המזון כך שלא ישרף.

השבתת חיישן הצלייה

1. בחרו במשטח החימום.
2. כווננו את הגדרת הטמפרטורה ל-0. הפונקציה הושבתה כעת.

הערה: כדי לצאת ממצב חיישן צלייה, בחרו במצב בישול אחר.

פונקציות בישול

ניתן להשתמש בפונקציות אלה כדי לחמם, להרתיח או לבשל מזון, או לבשל אותו בסיר לחץ או לטגן אותו בסיר עם כמות מספיקה של שמן בטמפרטורה מבוקרת.

פונקציות בישול אלה זמינות עבור כל משטחי החימום.

יתרונות

- איזור הבישול ממשיך להתחמם רק כל עוד זה הכרחי לשמירה על הטמפרטורה. פונקציה זו חוסכת באנרגיה ומונעת חימום יתר של השמן או השומן.
- הטמפרטורה מנוטרת באופן רציף. זה מונע מהאוכל להישפך. בנוסף, אין צורך לשנות את הגדרת הטמפרטורה.
- יישמע אות כאשר המים או השמן יגיעו לטמפרטורה המיטבית להוספת המזון. הטבלה מציינת האם יש צורך להוסיף את המזון מיד בהתחלה.

הערות

- יש להשתמש בסירים ומחבתות בעלי בסיס שטוח ועבה.
- אין להשתמש בסירים ומחבתות עם בסיס דק או מקומר.
- מלאו את הסיר כך שתכולתו תגיע מספיק גבוה כדי לכסות את מדבקת הסיליקון של חיישן הבישול.
- השתמשו בחיישן הטיגון בעת טיגון עם כמות שמן קטנה.
- מקמו את כלי הבישול כך שחיישן הבישול יצביע אל עבר הצד החיצוני של הכיריים.
- אין להסיר את חיישן הבישול מהסיר בזמן הבישול.
- הסירו את חיישן הבישול מהסיר לאחר הבישול. היזהרו משום שחיישן הבישול עשוי להיות חם מאוד.

טווחי הטמפרטורה וההגדרות

פונקציות בישול	הגדרות טמפרטורה	טווח הטמפרטורה	מתאים עבור
חימום, שמירה על החום	1/70°C	60 - 70°C	לדוגמה, מרקים, פונץ'
שליקה	2/90°C	80 - 90°C	לדוגמה, אורז, חלב
בישול	3/100°C	90 - 100°C	לדוגמה, פסטה, ירקות
בישול בסיר לחץ	4/120°C	110 - 120°C	לדוגמה, עוף, נזיד
טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר	5/170°C	170 - 180°C	לדוגמה, סופגניות, כדורי בשר

כלי בישול מתאימים

בחרו את אזור הבישול שקוטרו מתאים בצורה הטובה ביותר לבסיס כלי הבישול, והניחו את כלי הבישול במרכז אזור הבישול. עבור פונקציות הבישול, השתמשו בכלי בישול גבוה מספיק כך שכמות המים הדרושה תהיה מעל מדבקת הסיליקון עבור החיישן האלחוטי.

קיימות מחבתות צלייה המתאימות במיוחד לחיישן הצלייה. ניתן לרכוש אותן דרך משווקים מומחים, דרך שירות הלקוחות או דרך אתר האינטרנט הרשמי שלנו. יש לציין את מספר הסימוכין המתאים:

- HZ390210 מחבת צלייה בקוטר 15 ס"מ.
- HZ390220 מחבת צלייה בקוטר 19 ס"מ.
- HZ390230 מחבת צלייה בקוטר 21 ס"מ.
- HZ390250 מחבת צלייה בקוטר 28 ס"מ. מומלץ רק עבור אזור הבישול FlexPlus.
- משטח צלייה טפניאקי HZ390512. מומלץ רק עבור אזור הבישול הגמיש.
- מחבת טיגון ואפייה HZ390522. מומלץ רק עבור אזור הבישול הגמיש.

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

הערות

- חיישן הצלייה הוגדר במיוחד עבור סוג וגודל אלה של מחבת הצלייה.
 - שימוש במחבת צלייה בעלת גודל שונה או במחבת צלייה שממוקמת שלא כהלכה באזורי הבישול הגמישים עשוי לגרום לכך שחיישן הטיגון לא יופעל. ← "Flex Zone".
 - מחבתות צלייה אחרות עשויות להתחמם יתר על המידה ולהגיע לטמפרטורה מעל לדרגת החום שנבחרה או מתחתיה. נסו להשתמש בהתחלה בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה ביותר ושנו אותה במידת הצורך.
- כל כלי בישול שמתאים לבישול באינדוקציה יכול לשמש עם פונקציות הבישול. תוכלו למצוא מידע על סוגי כלי הבישול שניתן להשתמש בהם עם כיריים אינדוקציה בסעיף ← "בישול באינדוקציה".
- טבלת פונקציות הסיוע לבישול מפרטת אילו כלי בישול מתאימים לכל פונקציה.

חיישנים ואביזרים מיוחדים

החיישנים מודדים את הטמפרטורה של הסיר לכל אורך תהליך הבישול. דבר זה מבטיח שליטה בעוצמת הבישול בדיוק גבוה כדי לשמור על הטמפרטורה הנכונה ולהשיג תוצאות בישול מיטביות.

לכיריים שלכם יש שתי מערכות שונות למדידת טמפרטורה לצורך השגת התוצאות המיטביות:

- חיישני טמפרטורה שממוקמים בתוך הכיריים ומנטרים את הטמפרטורה של בסיס כלי הבישול. מתאימים לחיישן הצלייה.
- חיישן בישול אלחוטי שמסדר מידע אודות הטמפרטורה של כלי הבישול ללוח הבקרה. מתאים לפונקציות הבישול.

חיישן הבישול חיוני לצורך שימוש בפונקציות הבישול.

אם הכיריים לא כוללות חיישן בישול אלחוטי, ניתן לרכוש אותו דרך משווקים מומחים, דרך שירות הלקוחות הטכני שלנו או דרך אתר האינטרנט הרשמי על-ידי ציון מספר הסימוכין HZ39050. תוכלו למצוא מידע על חיישן הבישול בסעיף ← "הכנה ושמירה על חיישן הטמפרטורה האלחוטי"

פונקציות ודרגות חום

חיישן צלייה

פונקציה זו שומרת על הטמפרטורה הנכונה במחבת הצלייה ככל שהטיגון מתקדם.

יתרונות

- המבער מתחמם רק אם זה הכרחי לשמירה על הטמפרטורה. פונקציה זו חוסכת באנרגיה ומונעת חימום יתר של השמן או השומן.
- חיישן הטיגון מדווח כאשר מחבת הצלייה הריקה הגיעה לטמפרטורה המיטבית להוספת שמן ולאחר מכן להוספת המזון.

הערות

- אין להניח מכסה על כלי הבישול. אחרת, הפונקציה לא תפעל כהלכה. ניתן להשתמש במגן נתזים כדי למנוע התזה של השומן מחוץ למחבת.
- יש להשתמש בשמן או שומן מתאימים. אם אתם משתמשים בחמאה, מרגרינה או שמן זית בכבישה קרה, השתמשו בדרגת הטמפרטורה 1 או 2.
- אין להשאיר שמן או שומן ללא השגחה בזמן שאתם מחממים אותו.
- אם אזור הבישול הוא בטמפרטורה גבוהה יותר מכלי הבישול או ההיפך, חיישן הבישול לא יופעל כהלכה.
- בעת הטיגון עם כמות שמן גדולה, יש להשתמש בפונקציה עבור טיגון עמוק עם כמות שמן גדולה, דרגה 5.

פונקציות הבישול זמינות לכל אזורי הבישול אם חיישן הבישול האלחוטי מחובר.

בסעיף זה תוכלו למצוא מידע לגבי:

- פונקציות סיוע לבישול
- כלי בישול מתאימים
- חיישנים ואביזרים אופציונליים
- פונקציות ודרגות חום
- מנות מומלצות

סוגי פונקציות סיוע לבישול

ניתן להשתמש בפונקציות הסיוע לבישול כדי לבחור את סוג הבישול הטוב ביותר עבור כל סוג מזון.

הטבלה מציגה את הגדרות הפונקציה השונות אשר זמינות עבור מסייעי הבישול:



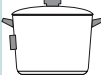





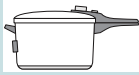



פונקציות סיוע לבישול

פונקציות הסיוע לבישול מבטיחות בישול קל ותוצאות בישול יוצאות מן הכלל. דרגות הטמפרטורה המומלצות מתאימות לכל סוג בישול.

הן מאפשרות לכם לבשל ללא שימוש בחום מוגזם ומבטיחות תוצאות בישול וטיגון מושלמות.

החיישנים מודדים את הטמפרטורה של כלי הבישול לכל אורך תהליך הבישול. זה מאפשר כוונון של דרגת החום לצורך שמירה על הטמפרטורה הנכונה.

ניתן להוסיף מזון לאחר שהטמפרטורה שנבחרה הושגה. הטמפרטורה נשמרת קבועה באופן אוטומטי ללא צורך לשנות את הגדרת הטמפרטורה.

פונקציות סיוע לבישול	הגדרות טמפרטורה	כלי בישול	זמינות	הפעלה
חיישן צלייה				
טיגון קל/טיגון עם מעט שומן	1, 2, 3, 4, 5		כל אזורי הבישול	
פונקציות בישול				
חימום/שמירה על חום	1/70°C		כל אזורי הבישול	
שליקה	2/90°C		כל אזורי הבישול	
הרתחה	3/100°C		כל אזורי הבישול	
בישול בסיר לחץ	4/120°C		כל אזורי הבישול	
טיגון עם כמות גדולה של שמן בסיר*	5/170°C		כל אזורי הבישול	

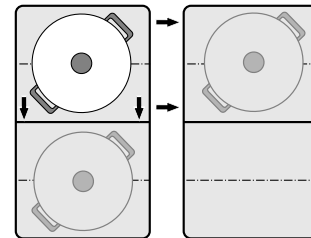
* חימום מקדים עם המכסה וטיגון ללא המכסה.

אם הכיריים לא כוללות חיישן בישול אלחוטי, ניתן לרכוש אותו דרך משווקים מומחים, דרך שירות הלקוחות או דרך אתר האינטרנט הרשמי שלנו.

הגדרות העברה

באפשרותכם להשתמש בפונקציה זו כדי להעביר את דרגת החום, משך זמן הבישול המתוכנת ופונקציית הבישול שנבחרה ממשטח חימום אחד לאחר.

כדי להעביר את ההגדרות, העבירו את כלי הבישול ממשטח החימום שמופעל אל משטח חימום אחר.



הערה: תוכלו למצוא מידע נוסף על מיקום כלי הבישול בסעיף "Flex Zone" ←

הפעלה

1. העבירו את כלי הבישול מאזור הבישול הפעיל אל אזור אחר. כלי הבישול מזהה. לאחר שהיה קצרה, התצוגה תאפשר לכם להשתמש בהגדרות המוצגות עבור אזור הבישול החדש.
2. אשרו הגדרות.

ההגדרות מועברות אל אזור הבישול החדש. אזור הבישול ההתחלתי מושבת.

הערות

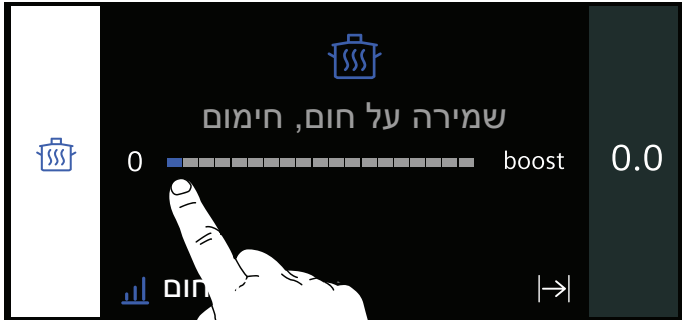
- בפעם הבאה שתניחו את כלי הבישול במיקום זה, אותן הגדרות יהיו בשימוש.
- העבירו את כלי הבישול רק אל אזור בישול שאינו מופעל, שעדיין לא הגדרתם מראש או שלא הונח עליו קודם כלי בישול אחר.
- לאחר מכן ניתן להעביר את הפונקציה PowerBoost או ShortBoost רק משמאל לימין או מימין לשמאל, אם אין אזור בישול פעיל.
- אם תעבירו יותר מכלי בישול אחד, הפונקציה תהיה מוכנה לשימוש רק עבור כלי הבישול האחרון שהועבר.

פונקציית שמירה על חום

פונקציה זו מתאימה להמסת שוקולד או חמאה ולשמירה על חום המזון.


הפעלה


1. בחרו משטח חימום.
2. בחרו בהגדרה הראשונה באזור ההגדרות. המחווון  יאיר.

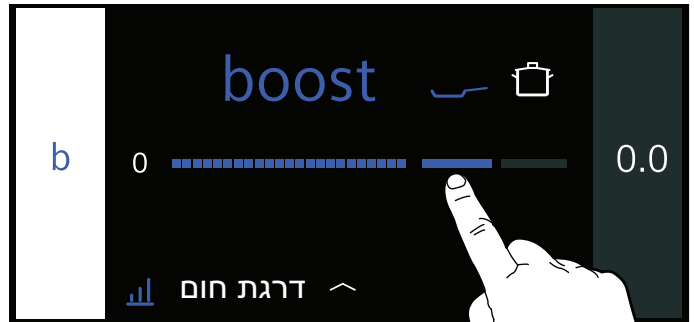


הפונקציה הופעלה כעת.

השבתה

1. בחרו במשטח החימום.
2. קבעו את דרגת החום ל-0 באזור ההגדרות. המחווון  ואזור הבישול יכבו את עצמם. הפונקציה הושבתה כעת.

3. בחרו בסמל .



הפונקציה הופעלה כעת.

השבתה

בחרו במשטח החימום והגדירו דרגת חום אחרת באזור ההגדרות.

הפונקציה הושבתה כעת.

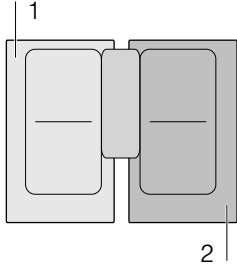
הערה: לאחר 30 שניות, הפונקציה נכבית מעצמה.

פונקציית ShortBoost

פונקציית ShortBoost מאפשרת לכם לחמם כלי בישול מהר יותר מאשר בעת שימוש בדרגת החום 9.

לאחר השבתת הפונקציה, בחרו את דרגת החום המתאימה עבור המזון שלכם.

ניתן תמיד להפעיל פונקציה זו במשטח חימום, בתנאי שמשטח החימום האחר באותה קבוצה אינו בשימוש (ראו איור).



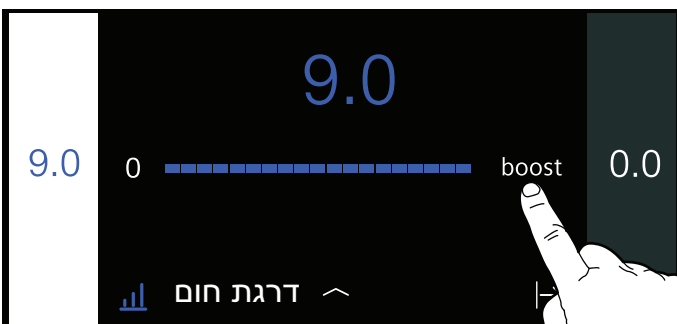
הערה: בעזרת אזור הבישול הגמיש, ניתן להפעיל את פונקציית ShortBoost גם אם היא נמצאת בשימוש כאזור הבישול היחיד.

המלצות לשימוש

- יש להשתמש תמיד בכלי בישול שלא חומם מראש.
- יש להשתמש בסירים ומחבתות בעלי בסיס שטוח. אין להשתמש בכלי בישול בעל בסיס דק.
- אין להשאיר כלי בישול ריק, שמן או חמאה להתחמם ללא השגחה.
- אין להניח מכסה על כלי הבישול.
- יש להניח את כלי הבישול במרכז משטח החימום. יש לוודא שקוטר בסיס כלי הבישול מתאים לגודל משטח החימום.
- תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף ← "בישול באינדוקציה"

הפעלה

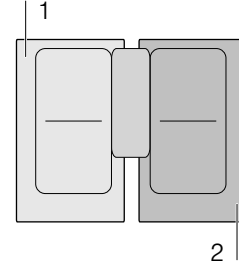
1. בחרו משטח חימום.
2. הגדירו את פונקציית האצה באזור ההגדרות. הסמלים ו- יאירו.



פונקציית PowerBoost

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

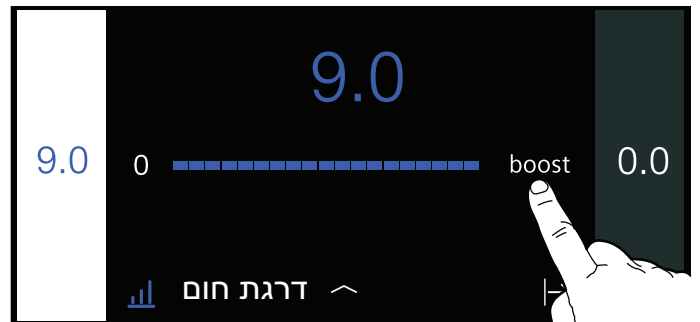
ניתן תמיד להפעיל פונקציה זו במשטח חימום, בתנאי שמשטח החימום האחר באותה קבוצה אינו בשימוש (ראו איור).



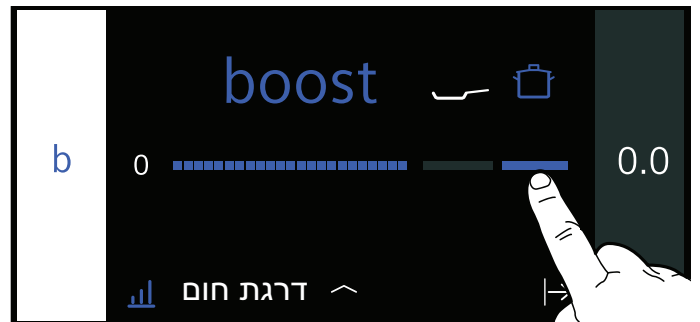
הערה: ניתן להפעיל את פונקציית PowerBoost גם דרך האזור הגמיש, אם אזור הבישול משמש כמשטח חימום יחיד.

הפעלה

1. בחרו משטח חימום.
2. הגדירו את פונקציית האצה באזור ההגדרות. הסמלים ו- יאירו.



3. בחרו בסמל .



הפונקציה הופעלה כעת.

השבתה

בחרו במשטח החימום והגדירו דרגת חום אחרת באזור ההגדרות.



הפונקציה הושבתה כעת.

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

טיימר לטווח קצר





הטיימר לטווח קצר פועל באופן עצמאי מאזורי הבישול וההגדרות האחרות. צליל התראה יישמע בסיום הזמן. פונקציה זו אינה מכבה אזור בישול באופן אוטומטי.

תהליך ההגדרה


1. געו בחיישן .
2. הגדירו את פרק הזמן הדרוש. כדי להגדיר את מספר השעות, געו ב-h-00 ובחרו את השעה באזור ההגדרות. כדי להגדיר את מספר הדקות, געו ב-m-00 ובחרו את השעה באזור ההגדרות.
3. געו בסמל .

הזמן יתחיל לחלוף.
לאחר מספר שניות, הזמן יופיע במסך הראשי.

שינוי או מחיקה של השעה

- להפעלת הטיימר לטווח קצר, געו בחיישן .
- כדי לשנות את משך זמן הבישול, בחרו משך זמן בישול חדש וגעו בסמל .
- כדי לבטל את משך זמן הבישול, געו בסמל  איפוס.
- כדי לחזור למסך הראשי, געו בסמל .


לאחר שהזמן חלף

צליל התראה יישמע בסיום הזמן ותוצג השעה 00:00. אם תיגעו בחיישן , הזמן ייעלם.






פונקציית שעון עצר

פונקציית שעון העצר מציגה את הזמן שחלף מאז הפעלה. פונקציה זו פועלת באופן נפרד ממשטחי החימום ומהגדרות אחרות. פונקציה זו אינה מכבה את משטחי החימום באופן אוטומטי.

הפעלה

געו בסמל  במסך הראשי.
הזמן יתחיל לחלוף.

השהייה והשבתה

- להפעלת פונקציית שעון העצר, געו בחיישן .
- כדי להשהות את הזמן, געו בסמל  השהייה. כדי לחדש את פונקציית שעון העצר, געו בסמל  המשך.
- כדי לבטל את משך זמן הבישול, געו בסמל  איפוס.
- כדי לחזור למסך הראשי, געו בסמל .

אפשרויות קביעת זמן



לכיריים יש שלוש פונקציות טיימר:

- הגדרת משך זמן הבישול
- טיימר כללי למטבח
- פונקציית שעון עצר

הגדרת משך זמן הבישול

משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי בתום משך הזמן שנקבע.

תהליך ההגדרה:

1. בחרו את אזור הבישול ואת דרגת החום הדרושה.
2. געו בסמל  באזור ההגדרות של אזור הבישול.
3. הגדירו את פרק הזמן הדרוש. כדי להגדיר את מספר השעות, געו ב-h-00 ובחרו את השעה באזור ההגדרות. כדי להגדיר את מספר הדקות, געו ב-m-00 ובחרו את השעה באזור ההגדרות.
4. געו בסמל .

הזמן יתחיל לחלוף.

לאחר מספר שניות, הזמן יופיע בתצוגת אזור הבישול.

הערות

- אם FlexZone נבחר כאזור הבישול היחיד, משך זמן הבישול שהוגדר עבור אזור הבישול כולו יהיה זהה.
- אם פונקציית Move נבחרה, הזמן מוגדר עבור שלושת משטחי החימום יהיה זהה.





חיישן צלייה

אם זמן בישול תוכנת עבור משטח חימום וחיישן הטיגון הופעל, לא תתחיל ספירה לאחור של זמן הבישול לפני שהכיריים יגיעו לדרגת הטמפרטורה שנבחרה.

פונקציות בישול

אם זמן בישול תוכנת עבור משטח חימום ואחת מפונקציות הבישול הופעלה, לא תתחיל ספירה לאחור של זמן הבישול לפני שהכיריים יגיעו לטמפרטורה עבור האזור שנבחר.

שינוי או מחיקה של השעה

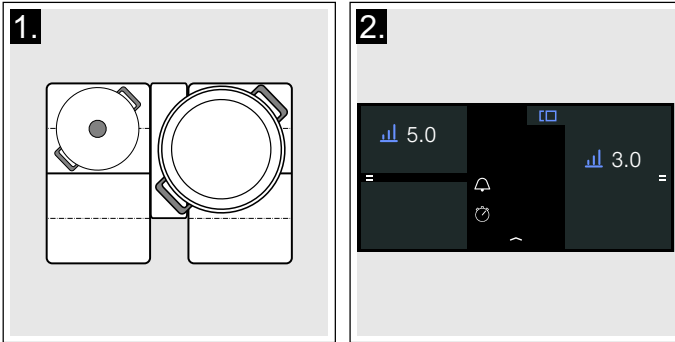
- כדי לגשת למשך זמן הבישול, געו תחילה באזור הבישול ולאחר מכן בסמל .
- כדי לשנות את משך זמן הבישול, בחרו משך זמן בישול חדש וגעו בסמל .
- כדי לבטל את משך זמן הבישול, געו בסמל  איפוס.
- כדי לחזור למסך הראשי, געו בסמל .

לאחר שהזמן חלף

אזור הבישול ייכבה מעצמו. צליל התראה ישמע ודרגת החום תאופס ל-0.0.
געו בתצוגת אזור הבישול כדי לגרום לזמן להיעלם וכדי לעצור את צליל ההתראה.

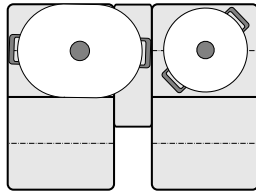
הפעלה

1. הניחו את כלי הבישול על משטח החימום וודאו שהוא מכסה גם את אזור הבישול FlexPlus.
2. בחרו את אזור הבישול ואת דרגת החום הדרושה. התצוגה FlexPlus מאירה.



אזור הבישול הגמיש מופעל.

הערה: אם שני אזורי הבישול לצד אזור הבישול FlexPlus מכוסים בכלי בישול, מחוון אזור הבישול FlexPlus עשוי להבהב.



כדי לקשר את אזור הבישול FlexPlus לאזור הבישול המתאים, הרימו את כלי הבישול והניחו אותו בחזרה על אזור הבישול לפני בחירת דרגת חום.

השבתה

הסירו את כלי הבישול ממשטח החימום. התצוגה כבית. פעולה זו משביתה את אזור הבישול FlexPlus.

FlexPlus אזור

הכירים כוללות אזור בישול FlexPlus הממוקם בין שני אזורי הבישול הגמישים, ומופעל ביחד עם אזור הבישול הגמיש הימני או השמאלי. המשמעות היא שניתן להשתמש בכלי בישול גדולים יותר ולקבל תוצאות בישול טובות יותר.

אזור הבישול FlexPlus מופעל תמיד ביחד עם אחד משני אזורי הבישול הגמישים. לא ניתן להפעיל את אזורי הבישול הללו באופן עצמאי.

הערות בנוגע לכלי בישול

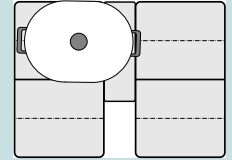
יש למקם את כלי הבישול במרכז על מנת להבטיח זיהוי והפצת חום טובים.

כלי הבישול צריך לכסות את משטח החימום הצדדי ואת אזור הבישול FlexPlus.

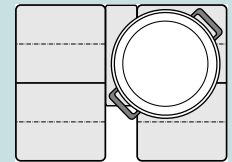
בהתאם לגודל כלי הבישול, ניתן להפעיל את אזור הבישול הגמיש כשני משטחי חימום עצמאיים או כמשטח חימום אחד:

הנחת כלי הבישול

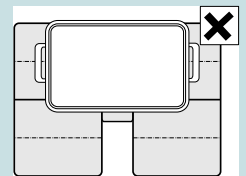
כלי בישול מוארך הפעילו את אזור הבישול הגמיש כשני משטחי חימום עצמאיים או כמשטח חימום אחד.



כלי בישול גדול ומעוגל הפעילו את אזור הבישול הגמיש כמשטח חימום יחיד.



אסור שכלי הבישול יכסה את שני אזורי הבישול הצדדיים ואת אזור הבישול FlexPlus בו-זמנית.



הפעלה

1. בחרו משטח חימום מאזור הבישול הגמיש.
2. געו במצב הבישול הפעיל.
3. בחרו באפשרות powerMove. הפונקציה הופעלה כעת.

כדי לשנות את דרגת החום:

ניתן לשנות את דרגות החום עבור אזורי הבישול הנפרדים בזמן הבישול. געו בסמל עבור אזור הבישול הדרוש וכווננו את דרגת החום באזור ההגדרות.

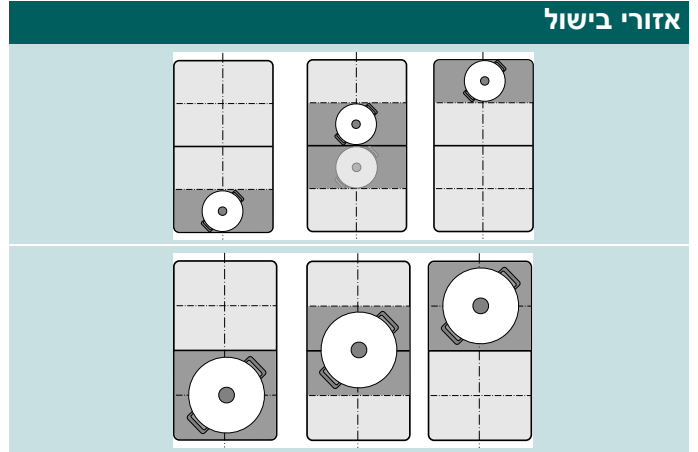
הערה: אם הפונקציה מושבתת, דרגות החום עבור שלושת אזורי הבישול מאופסות לערכים המוגדרים מראש.

השבתה

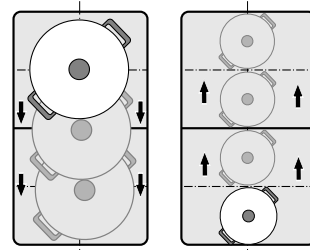
בחרו באזור הבישול וגעו בלחצן 'כיבוי' באזור ההגדרות. משטח החימום ייכבה ומחונן החום השירוי יוצג. הפונקציה הושבתה כעת.

פונקציית Move

פונקציה זו מפעילה את אזור הבישול הגמיש כולו, אשר מחולק לשלושה אזורים בישול ואשר יש לו דרגות חום מוגדרות מראש. השתמשו בכלי בישול אחד בלבד. גודל אזור הבישול תלוי בכלי הבישול הנמצא בשימוש ובכך שהוא ממוקם כהלכה.



המשמעות היא שניתן להעביר כלי בישול במהלך תהליך הבישול אל אזור בישול אחר עם דרגת חום אחרת.



דרגות חום מוגדרות מראש:

אזור קדמי = דרגת חום 9.0

אזור אמצעי = דרגת חום 5.0

אזור אחורי = דרגת חום 2.5

ניתן לשנות את דרגות החום המוגדרות מראש באופן עצמאי ללא תלות בדרגות חום אחרות. תוכלו למצוא מידע על אופן השינוי שלהן בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"

הערות

- אם זוהה יותר מכלי בישול אחד באזור הבישול הגמיש, הפונקציה מושבתת.
- אם כלי הבישול מועבר בתוך אזור הבישול הגמיש, או מורם, הכיריים מתחילות אוטומטית לבצע חיפוש ודרגת החום של האזור שבו זוהה הכלי מוגדרת.
- תוכלו למצוא מידע על הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף ← "Flex Zone"

שימוש כמשטח חימום יחיד

אזור הבישול הגמיש מופעל כמשטח חימום יחיד.

הפעלה

1. בחרו את אזור הבישול הגמיש.
2. בחרו את דרגת החום הדרושה מאזור ההגדרות. דרגת החום והמחונן המציגים את מצב הבישול הפעיל יאירו במרכז אזור הבישול הגמיש.

אזור הבישול הגמיש הופעל בהצלחה.

כדי לשנות את דרגת החום:

בחרו את אזור הבישול הגמיש וכווננו את דרגת החום לדרגה הדרושה באזור ההגדרות.

הוספת כלי בישול חדש

הניחו את כלי הבישול החדש על אזור הבישול הגמיש ופעלו בהתאם להוראות בלוח התצוגה.

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

השבתה

בחרו באזור הבישול הגמיש והגדירו את דרגת החום ל-0. אזור הבישול הגמיש יכבה את עצמו ומחונן החום השיורי יופיע.

שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

השתמשו באזור הבישול הגמיש כשני משטחי חימום עצמאיים.

הפרדת שני משטחי החימום

געו בסמל **=**. דרגת החום והמחונן המציגים את מצב הבישול הפעיל יאירו במשטח החימום שעליו מונח כלי הבישול. אזור הבישול הגמיש משמש כשני משטחי חימום עצמאיים.

חיבור שני משטחי החימום

געו בסמל **=**. דרגת החום והמחונן המציגים את מצב הבישול הפעיל יאירו במרכז אזור הבישול הגמיש. אזור הבישול הגמיש מופעל כמשטח חימום יחיד.

הערות

- אם הכיריים כבות מעצמן ומופעלות מחדש, אזור הבישול הגמיש משמש שוב כמשטח חימום יחיד.
- כדי לשנות את הגדרות התצורה עבור אזור הבישול הגמיש, עיינו בסעיף ← "הגדרות בסיסיות".

Flex Zone

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

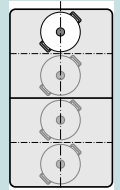
הוא מורכב מארבעה סלילי השראה שפועלים באופן עצמאי זה מזה. אם אתם משתמשים באזור הבישול הגמיש, רק האזור שמכוסה על-ידי כלי הבישול מופעל.

עצות לשימוש בכלי בישול

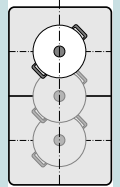
כדי לוודא שמשטח החימום זיהה את כלי הבישול ושהחום מפוזר באופן שווה, הקפידו למקם את כלי הבישול באופן נכון:

שימוש כמשטח חימום יחיד

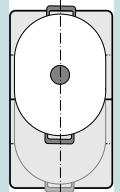
קוטר קטן מ-13 ס"מ או שווה לו
מקמו את כלי הבישול באחד מארבעת המיקומים שניתן לראות באיור.



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

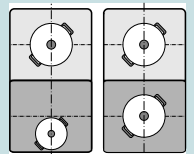


אם כלי הבישול גדול ממשטח חימום אחד, מקמו אותו החל מהקצה העליון או הקצה התחתון של אזור הבישול הגמיש.



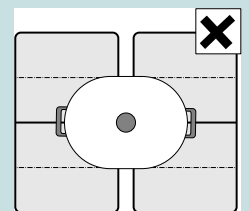
שימוש כשני משטחי חימום נפרדים

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



המלצות

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



משך זמן הבישול (דקות)	דרגת חום	
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 - 5.5	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	אוכל מוקפץ קפוא
-	6.5 - 7.5	חביתיות (מטוגנות ברצף)
3 - 10	3.5 - 4.5	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 8-8.5		

טבלת בישול

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

משך זמן הבישול (דקות)	דרגת חום	
		המסה
-	1 - 1.5	ציפוי שוקולד
-	1 - 2	חמאה, דבש, ג'לטין
		חימום ושמירה על חום
-	1.5 - 2	נזיד, לדוגמה, נזיד עדשים
-	1.5 - 2.5	חלב*
-	3 - 4	חימום נקניקיות במים*
		הפשרה וחימום
15 - 25	3 - 4	תרד, קפוא
35 - 55	3 - 4	גולאש, קפוא
		שליקה, רתיחה ממושכת
20 - 30	4.5 - 5.5	כופתאות תפוחי אדמה*
10 - 15	4 - 5	דגים*
3 - 6	1 - 2	רוטב לבן, לדוגמה, רוטב בשמל
8 - 12	3 - 4	רוטב מוקצף, לדוגמה, רוטב ברנייז, הולנדייז
		הרתחה, אידי, טיגון קל
15 - 30	2.5 - 3.5	אורז (עם כמות מים כפולה)
30 - 40	2 - 3	פודינג אורז***
25 - 35	4.5 - 5.5	תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים
15 - 30	4.5 - 5.5	תפוחי אדמה מבושלים
6 - 10	6 - 7	פסטה, אטריות*
120 - 180	3.5 - 4.5	נזיד
15 - 60	3.5 - 4.5	מרקים
10 - 20	2.5 - 3.5	ירקות
7 - 20	3.5 - 4.5	ירקות קפואים
-	4.5 - 5.5	בישול בסיר לחץ
		טיגון קל
50 - 65	4 - 5	רולדות
60 - 100	4 - 5	צלי קדרה
50 - 60	3 - 4	גולאש***
		* ללא מכסה
		** הפכו מספר פעמים
		*** חממו מראש לדרגת חום 8-8.5

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".

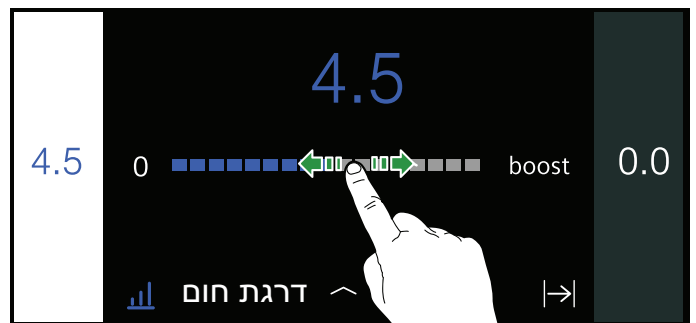
בחירת משטח חימום ודרגת חום

יש להפעיל את הכיריים.

1. געו בסמל עבור משטח החימום הדרוש כדי לבחור במשטח החימום. אזור ההגדרות עבור משטח החימום שבחרתם יופיע בלוח התצוגה.



2. החליקו את אצבעכם מעל אזור ההגדרות וגעו בדרגת החום הדרושה.



דרגת החום נקבעה כעת.

כדי לחזור למסך הראשי, געו שוב בסמל עבור משטח החימום הפעיל.

הערות

- אזור הבישול הגמיש מופעל כאזור בישול יחיד. כדי להשתמש בו כשני אזורי בישול עצמאיים, עיינו בסעיף שנקרא ← "Flex Zone"
- אם אין כלי בישול באזור הבישול הפעיל, דרגת החום שנבחרה מוארת בצורה פחות בהירה. לאחר פרק זמן מסוים, אזור הבישול יכבה את עצמו.

כדי לשנות את דרגת החום:

בחרו במשטח החימום והגדירו את דרגת החום החדשה באזור ההגדרות.

כיבוי אזור הבישול

בחרו את אזור הבישול והגדירו את דרגת החום ל-0 באזור ההגדרות. אזור הבישול ייכבה מעצמו ומחון החום השיורי יאיר. אם תיגעו במחון אזור הבישול בתצוגה הראשית ותחזיקו אותו למשך מספר שניות, דרגת החום תוגדר אוטומטית ל-0.0. ניתן למצוא מידע בנוגע לאופן השבתת הגדרה זו בסעיף הנקרא ← "הגדרות בסיסיות"

תפעול המכשיר

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

שימוש ראשון

בעת הפעלת המכשיר בפעם הראשונה, התפריט ליישום ההגדרות הראשוניות יופיע בלוח התצוגה.

לאחר מכן מוצג המסך הראשי.

הערה: באפשרותכם לשנות את השפה וכל הגדרה אחרת בכל עת. תוכלו למצוא מידע נוסף בנוגע לבחירת השפה בסעיף ← "הגדרות בסיסיות".

הפעלה וכיבוי של הכיריים

הפעילו את הכיריים וכבו אותן באמצעות המתג הראשי.

כדי להפעיל: געו בחיישן ①. נשמע צליל חיווי ותצוגת המגע נדלקת. לאחר זמן הפעלה קצר, הכיריים יהיו מוכנות לפעולה.

כדי לכבות: געו בסמל ② עד שהמחווון לצד המתג הראשי ייכבה. מחווון החום השירי נשאר דולק עד שאזורי הבישול מתקררים דיים.

הערות

- הכיריים כבות באופן אוטומטי אם כל אזורי הבישול כבויים למשך יותר מ-30 שניות.
- ההגדרות שנבחרו מאוחסנות למשך 10 דקות לאחר שהכיריים כבו. אם הכיריים מופעלות בחזרה במהלך פרק זמן זה, ההגדרות הקודמות נשמרות. סעיף ← "הגדרות בסיסיות" מכיל מידע אודות שינוי פרק הזמן שבו ההגדרות שנבחרו נשמרות.

הגדרת אזור הבישול

הגדירו את דרגת החום הרצויה מ-1 עד 9.

דרגת חום 1 = הדרגה הנמוכה ביותר

דרגת חום 9 = הדרגה הגבוהה ביותר

לכל דרגת חום יש דרגת ביניים.

הערות

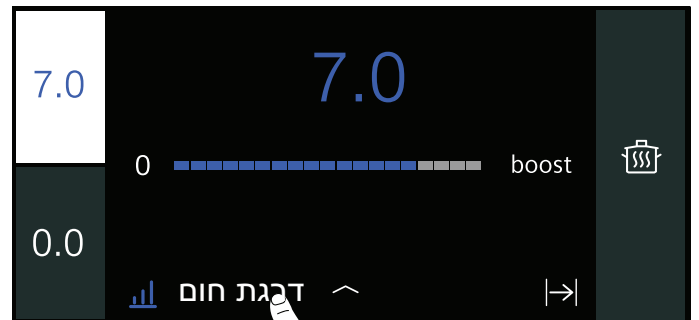
- כדי להגן על החלקים השבירים של המכשיר מפני התחממות יתר ועומס יתר חשמלי, הכיריים עשויות להוריד זמנית את ההספק.
- כדי למנוע מהמכשיר לייצר רעש מוגזם, הכיריים עשויות להוריד זמנית את ההספק.

תפריט מצבי בישול

לכיריים יש מספר מצבי בישול שונים.

מצב בישול	פעולה
📊 דרגות חום	מאפשרות לכם לבחור את דרגת החום עבור אזור הבישול.
🔧 פונקציות בישול	חיישן הבישול האלחוטי מזהה אוטומטית את הטמפרטורה ככל שהבישול מתקדם. הערה: פונקציה זו תהיה מוכנה לשימוש כאשר חיישן הבישול האלחוטי יתחבר ללוח הבקרה.
📉 חיישן צלייה	הכיריים מזהות את הטמפרטורה אוטומטית ככל שהטיגון מתקדם.
powerMove	הטמפרטורה מתכווננת על-ידי שינוי המיקום של כלי הבישול באזורי הבישול.
👤 מסייע מנה	רשימה מוגדרת מראש של מנות עבור טיגון קל והרתחה.

כדי לנווט אל תפריט מצבי הבישול, בחרו באזור הבישול וגעו במצב הבישול הפעיל.



מחווון חום שירי

הכיריים מצוידות במחווון חום שירי עבור כל משטח חימום. הוא מציין שמשטח חימום עדיין חם. אין לגעת במשטח החימום כאשר מחווון החום השירי 📊 עדיין מואר או מיד לאחר שכבה.

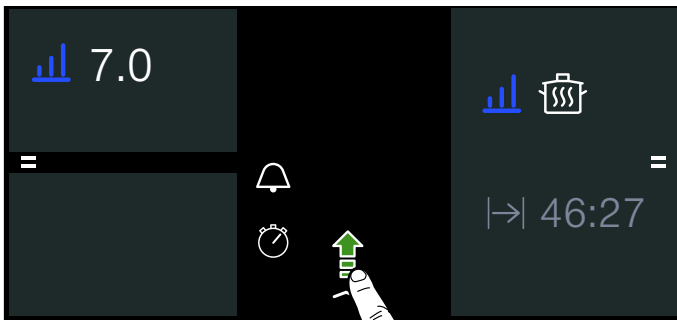
כאשר משטח החימום כבוי, מחווון החום השירי מאיר. אפילו לאחר שהכיריים כבו, מחווון החום השירי ימשיך להאיר כל עוד משטח החימום חם.

משטחי החימום		
יש להשתמש בכלי בישול בגודל המתאים.	משטח חימום פשוט	☰
עיינו בסעיף ← "Flex Zone"	אזור בישול גמיש	☰
אזור הבישול FlexPlus מופעל תמיד ביחד עם אזור הבישול הגמיש הימני או השמאלי. עיינו בסעיף ← "אזור FlexPlus"	אזור בישול FlexPlus	☰ / ☰
השתמשו רק בכלי בישול המתאימים לבישול באינדוקציה; עיינו בסעיף ← "בישול באינדוקציה".		

תפריט עגינה

באפשרותכם לגשת לפונקציות מסוימות ולתפריטים נוספים דרך תפריט העגינה.

כדי לפתוח את תפריט העגינה, געו בסמל ^ בתחתית המסך הראשי במרכז והחליקו כלפי מעלה.



תפריט העגינה מציג את האפשרויות הבאות:

- נעילת לוח הבקרה לצורך ניקוי
- נעילת בטיחות בפני ילדים
- תפריט מידע
- הגדרות בסיסיות

כדי לסגור את תפריט העגינה געו שוב בסמל _ והחליקו כלפי מטה.

תפריט מידע

באפשרותכם לגשת למידע אודות המכשיר באמצעות תפריט המידע.

כדי לנווט אל תפריט המידע, פתחו את תפריט העגינה וגעו בסמל [i]. האפשרויות הזמינות יוצגו.

כדי לצאת מתפריט המידע, געו בסמל X.

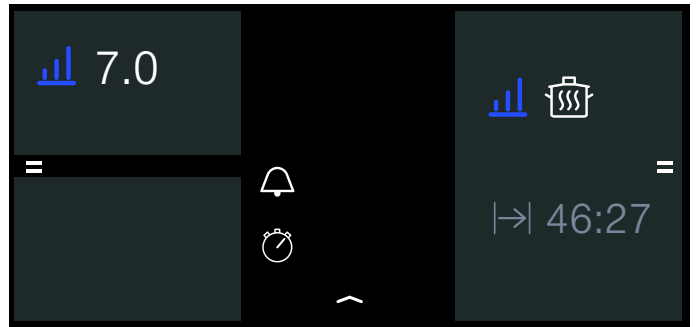
באפשרותכם גם לגשת למידע לגבי הפונקציות שבהן אתם משתמשים כעת. לשם כך, געו בסמל עבור הפונקציה הדרושה והחזיקו אותו למשך מספר שניות. בתצוגה, יופיע חלון מידע שמתאר את הפונקציה הנוכחית.

סקירת התפריטים

מבנה התפריט האינטואיטיבי מסייע לכם להתמצא בלוח הבקרה של הכיריים. תוכלו למצוא מידע נוסף על התפריטים החשובים ביותר בסעיף זה.

מסך ראשי

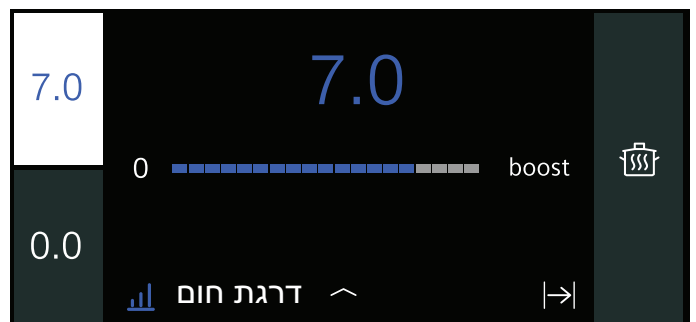
סקירה של אזורי הבישול שיש בכיריים תוצג במסך הראשי. מצבי בישול, הגדרות חימום ואפשרויות של קביעת זמן יוצגו בתצוגות עבור אזורי הבישול הפעילים.



אזור ההגדרות

עברו לאזור ההגדרות עבור אזור בישול מסוים, אם ברצונכם לקבוע את תצורת הגדרות חימום, משך זמני הבישול או מצבי הבישול השונים עבור אזור בישול זה.

כדי להציג את אזור ההגדרות, געו באזור הבישול הדרוש.

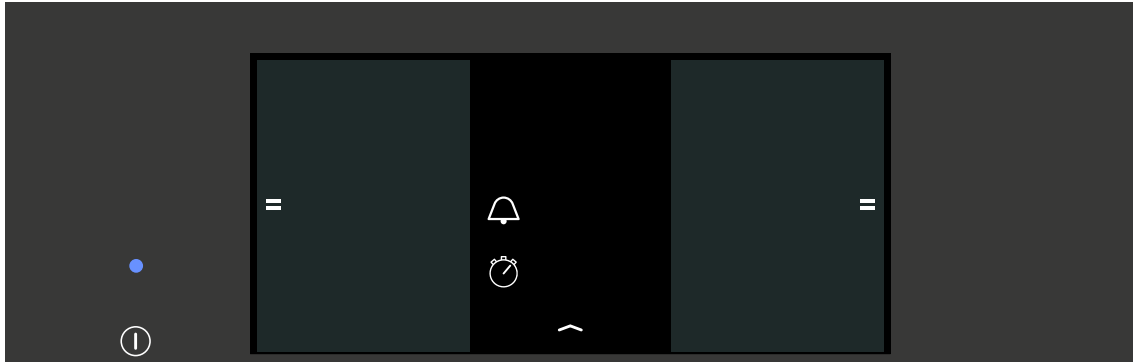


הכרת המכשיר

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

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

לוח הבקרה



לחצנים

הלחצנים רגישים למגע. כדי לבחור פונקציה, געו בסמל המתאים. הפונקציות הזמינות יופיעו בתצוגה.

הערות

- הקפידו תמיד לנקות ולייבש את לוח הבקרה. לחות יכולה למנוע ממנו לפעול כהלכה.
- אין להניח אף פעם כלי בישול חם על תצוגת מסך המגע. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם יתר על המידה.

לחצנים	
מתג ראשי	ⓘ
אזור בישול גמיש	=
טיימר	🔔
שעון עצר	⌚
בקרת אוורור	🌀
Wi-Fi	📶
תפריט עגינה	^
הגדרות בסיסיות	⚙️
נעילת לוח הבקרה לצורך ניקוי	🔒
נעילת בטיחות בפני ילדים	🔑
תפריט מידע	ℹ️
הגדרת משך זמן הבישול	⌛
תפריט מצבי בישול	👉
רמת הספק	🔊
פונקציות בישול	🍳
חיישן צלייה	🔥
פונקציית Move	📏
מסייע הארוחות	🍴
טווח ההגדרות	0...0
רמות הספק	0-9
פונקציית שמירה על חום	🔥
פונקציית Powerboost	🔋
פונקציית ShortBoost	⚡

אין כלי בישול על משטח החימום או שכלי הבישול הוא בעל גודל לא מתאים

אם לא הונח אף כלי בישול על אזור הבישול שנבחר, או אם כלי הבישול עשוי מחומר לא מתאים/אינו בגודל המתאים, תצוגת אזור הבישול תאיר בצורה בהירה פחות. הניחו כלי בישול מתאים. אם לא תעשו זאת תוך 90 שניות, אזור הבישול ייכבה אוטומטית.

כלי בישול ריקים וכלי בישול בעלי תחתית דקה

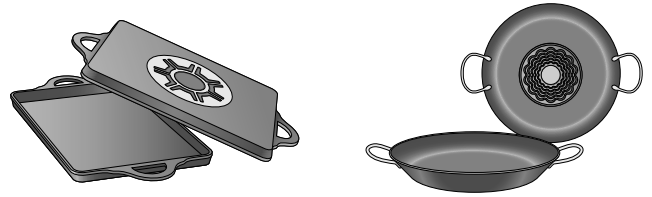
אין לחמם כלי בישול ריקים או להשתמש בכלי בישול בעלי תחתית דקה. הכיריים מצוידות במערכת בטיחות פנימית. עם זאת, כלי בישול ריק עלול להתחמם כה מהר, עד כי פונקציית "הכיבוי האוטומטי" לא תספיק להגיב, וכתוצאה מכך כלי הבישול עלול להגיע לטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול להתיך את תחתית כלי הבישול ולגרום נזק לזכוכית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

מנגנון זיהוי כלי בישול

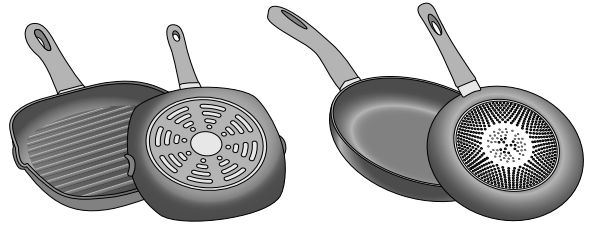
לכל משטח חימום יש סף תחתון עבור זיהוי כלי בישול. זה תלוי בקוטר האזור הפרומגנטי של כלי הבישול ובחומר שממנו עשוי הבסיס שלו. מסיבה זו, עליכם להשתמש תמיד במשטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לקוטר בסיס כלי הבישול.

לחלק מכלי הבישול באינדוקציה אין בסיס פרומגנטי מלא:

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



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



כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

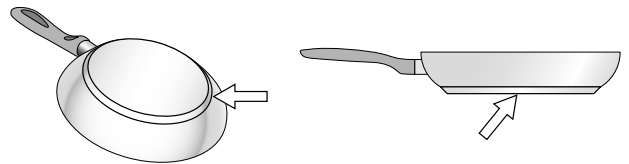
אין להשתמש בכלי בישול שעשויים מהחומרים הבאים:

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

תכונות של בסיס כלי הבישול

החומרים שמהם עשוי בסיס כלי הבישול יכולים להשפיע על תוצאת הבישול. שימוש בסירים ומחבתות שעשויים מחומרים שמפזרים את החום במידה שווה בתוכם, כגון מחבתות נירוסטה עם בסיס בן שלוש שכבות, חוסך זמן ואנרגיה.

השתמשו בכלי בישול עם בסיס שטוח; אם בסיס כלי הבישול אינו ישר, זה עלול לפגוע באספקת החום.



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.

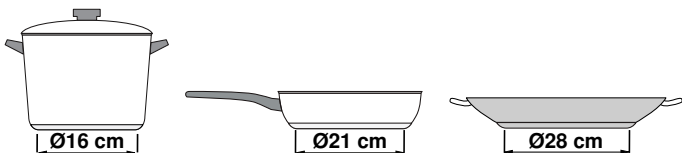
כלי בישול

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 ← "Flex Zone"



הגנה על הסביבה

בסעיף תוכלו 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.



חיישן הטמפרטורה האלחוטי מופעל באמצעות סוללה. יש לסלק את הסוללות המשומשות בצורה אחראית וידידותית לסביבה.

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 המחוונים 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 למינציה 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.
שריטות	מלח, סוכר וחול.	יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים.
שינוי צבע	כלי בישול בעלי תחתית מחוספסת שורטים את הכיריים.	אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כאזור אחסון. בדקו את כלי הבישול.
סדקים	חומרי ניקוי בלתי מתאימים.	יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים.
	שחיקת כלי בישול.	הרימו את המחבתות והסירים בעת הזזתם
	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 – סכנה עקב שדה מגנטי!

- חיישן הטמפרטורה האלחוטי הוא מגנטי. הרכיבים המגנטיים בתוכו עלולים להזיק לשתלים אלקטרוניים, כגון קוצבי לב או משאבות אינסולין. לפיכך, אנשים המצוידים בשתלים אלקטרוניים צריכים להימנע מנשיאת חיישן הטמפרטורה בכיסיהם ותמיד לשמור על מרחק של 10 ס"מ לפחות בינו לבין קוצב הלב שלהם או כל התקן רפואי דומה.

⚠️ אזהרה – סכנת תקלה!

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

⚠️ אזהרה – סכנת פציעה!

- חיישן הבישול האלחוטי מצויד בסוללה שעשויה להינזק במקרה של חשיפה לטמפרטורות גבוהות. יש להוציא את החיישן מכלי הבישול ולאחסן אותו הרחק ממקורות חום.
- חיישן הטמפרטורה עשוי להתחמם מאוד בעת הוצאתו מהסיר. לבשו כפפות תנור או השתמשו במגבת מטבח כדי להוציא אותו.
- 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.

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

יש לפקח תמיד על תהליך הבישול. יש לפקח על תהליכי בישול קצרים באופן רציף.

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

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 שאינם ממתכת ובכלי בישול עם ידיות שאינן ממתכת, השימוש הייעודי בכירי האינדוקציה בטוח.

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

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

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 במכסים. 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.

42.....	מחונן צריכת החשמל	
42.....	בדיקת כלי הבישול	
43.....	בקרת אספקת חשמל	
43.....	Home Connect	
43.....	הגדרה	
45.....	הגדרות Home Connect	
47.....	עדכון תוכנה	
47.....	אבחון מרחוק	
48.....	אודות אבטחת הנתונים	
48.....	הצגת היצרן	
48.....	חיבור קולט אדים	
49.....	הגדרה	
49.....	התנתקות מהרשת	
50.....	שליטה בקולט האדים דרך הכיריים	
51.....	הגדרות בקרת קולט אדים	
52.....	ניקוי	
52.....	כיריים	
52.....	מסגרת הכיריים	
53.....	שאלות נפוצות (FAQ)	
54.....	איתור בעיות ופתרון	
54.....	מידע, אזהרות וקודי תקלות	
54.....	עצות	
55.....	מצב הדגמה	
56.....	שירות לקוחות	
56.....	מספר E ומספר FD	
57.....	מנות מבחן	

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

תוכן העניינים

20	פונקציית ShortBoost	5	ייעוד השימוש
20	המלצות לשימוש	6	הראות בטיחות חשובות
20	הפעלה	7	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר
21	השבתה	7	סקירה
21	פונקציית שמירה על חום	8	הגנה על הסביבה
21	הפעלה	8	עצות לחיסכון בחשמל
21	השבתה	8	סילוק ידיות לסביבה
22	הגדרות העברה	8	בישול באינדוקציה
22	הפעלה	8	יתרונות הבישול באינדוקציה
23	פונקציות סיוע לבישול	8	כלי בישול
23	סוגי פונקציות סיוע לבישול	10	הכרת המכשיר
24	כלי בישול מתאימים	10	לוח הבקרה
24	חיישנים ואביזרים מיוחדים	11	משטחי החימום
24	פונקציות ודרגות חום	11	סקירת התפריטים
27	מנות מומלצות	12	מחון חום שיורי
35	משטח צלייה טפניאקי וגריל עבור Flex Zone	12	תפעול המכשיר
37	מסייע מנה	12	שימוש ראשון
37	חיישן טמפרטורה אלחוטי	12	הפעלה וכיבוי של הכיריים
37	הכנה ושמירה על חיישן הטמפרטורה האלחוטי	12	הגדרת אזור הבישול
38	חיבור חיישן הטמפרטורה האלחוטי ללוח הבקרה	13	המלצות השף
38	ניקוי	16	Flex Zone
39	החלפת הסוללה	16	עצות לשימוש בכלי בישול
39	הצהרת היצרן	16	שימוש כמשטח חימום יחיד
40	נעילת בטיחות בפני ילדים	16	שימוש כשני משטחי חימום נפרדים
40	הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה	17	פונקציית Move
40	נעילת בטיחות בפני ילדים	17	הפעלה
40	הגנה בשעת ניגוב	17	השבתה
40	הפעלה	18	אזור FlexPlus
40	השבתה	18	הערות בנוגע לכלי בישול
40	ניתוק בטיחות אוטומטי	18	הפעלה
41	הגדרות בסיסיות	18	השבתה
41	כדי לעבור להגדרות הבסיסיות:	19	אפשרויות קביעת זמן
41	תפריט הגדרות בסיסיות	19	הגדרת משך זמן הבישול
41	יציאה מההגדרות הבסיסיות	19	טיימר לטווח קצר
41	שמירה או ביטול של שינויים	19	פונקציית שעון עצר
		20	פונקציית PowerBoost
		20	הפעלה
		20	השבתה

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.

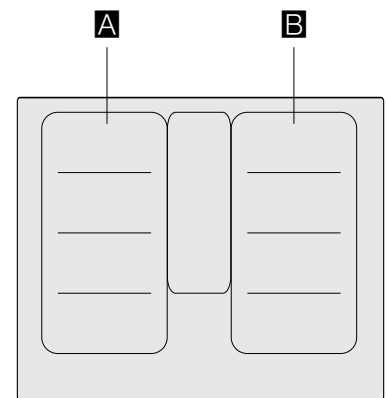
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H/**.

הערה!

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

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH. BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתכנון, 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 / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

SIEMENS



כיריים
EX...JY...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

הוראות שימוש he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר