

SIEMENS

כיריים קרמיים

דגם ET875MK11E

- הוראות התקנה והפעלה -

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי כיריים קרמיים של חברת **סימנס**.

הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

אנו משוכנעים, כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ומקווים שהכיריים יפעלו 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.

תוכן עניינים

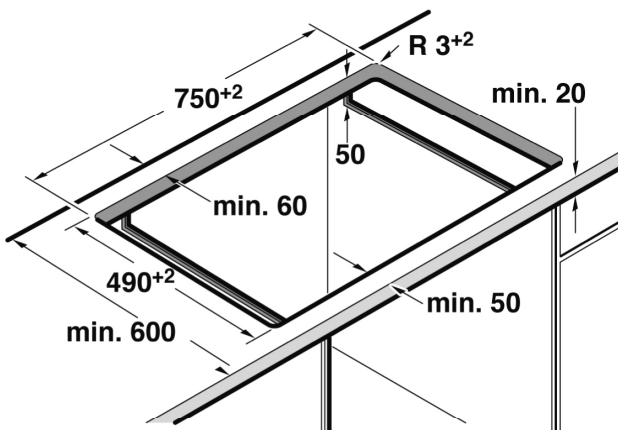
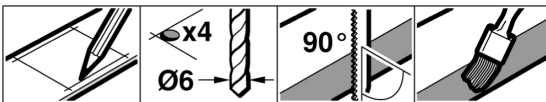
5	הרכבת הכיריים
6	הכנת היחידה
6	הכנסת הכיריים וחיבורם
6	הוצאת הכיריים
6	אמצעי זהירות בטיחותיים
6	מידע בטיחותי
8	סיבות לנזק
8	שמירה על איכות הסביבה
8	סילוק ידודותי לסביבה
9	עצות לחיסכון בחשמל
9	הכרת הכיריים
10	לוח הבקרה
10	אזורי הבישול
11	חיוויי החום השיורי
11	כיוון הכיריים
11	הפעלת הכיריים וכיבויים
11	כיוון אזור בישול
12	טבלת זמני בישול
14	בקרה אלקטרונית לתחילת רתיחה
14	כיוון הבקרה האלקטרונית לתחילת רתיחה
14	טבלת זמני בישול עבור בקרה אלקטרונית של התחלת רתיחה
15	עצות עבור הבקרה האלקטרונית לתחילת רתיחה
16	נעילה מפני ילדים
16	הפעלת הנעילה וביטולה
16	נעילה אוטומטית
16	הפעלה וביטול

16	טיימר
16	כיבוי אוטומטי של אזור בישול
17	טיימר אוטומטי
18	טיימר מטבח
18	מגביל זמן אוטומטי
18	הגנה מפני שפשוף
19	הגדרות בסיסיות
20	שינוי ההגדרות הבסיסיות
20	ניקוי ותחזוקה
21	קרמיקה
21	היקף הכיריים
22	איתור תקלות
23	שרות לאחר מכירה

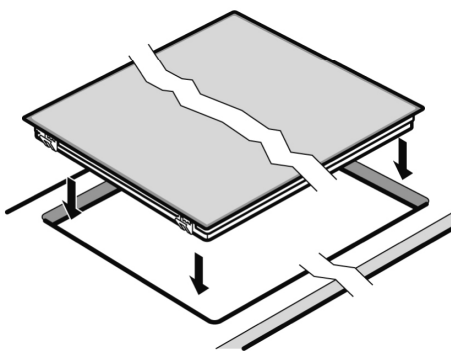
הרכבת הכיריים

הקפידו על הוראות ההתקנה הבאות:

1



2



5

הקפידו על הוראות ההתקנה הבאות:

חיבור לחשמל: יש לבצע באמצעות חשמלאי מוסמך בלבד. חיבור לא נכון של הכיריים לחשמל יגרום לביטול האחריות על הכיריים.

הרכבת הכיריים: יש לבצע באמצעות בעל מקצוע. המתקין אחראי על כל נזק שייגרם לכיריים בזמן ההרכבה.

סוג החיבור: הכיריים עונים על דרישות ההגנה של סיווג I ויש לחבר אותם לשקע מוארק היטב בלבד.

התקנה: כדי לעמוד בתקנות הבטיחות, על המתקין להבטיח שקיים מתג ניתוק כאשר בכל הקטבים קיים מרווח מגע של 3 מ"מ לפחות.

התקנות מתחת לכיריים: אל תתקינו מקרר, מדיח כלים, תנור שאינו מאוורר או מכונת כביסה מתחת לכיריים.

רצפת ביניים: במקרים בהם קיימת גישה לחלק התחתון של הכיריים, התקינו מתחתיהם רצפת ביניים. ניתן לרכוש בחנויות מתמחות רצפת ביניים כאמור.

אם הנכם משתמשים ברצפת ביניים משלכם, המרחק המזערי בינה לבין חיבורי החשמל של הכיריים חייב להיות של 10 מ"מ לפחות.

משטח עבודה: חייב להיות מיושר, אופקי ויציב.

הכנת היחידה

איור 1

ארונות המטבח בהם מותקנים הכיריים: חייבים לעמוד בחום של 90°C .

מגרעת: מרחק מזערי מהחתך עד הדפנות הצדדיות - 70 מ"מ.

לאחר חיתוך החורים המתאימים במשטח העבודה, סלקו את השבבים או את הנסורת. משטחים חתוכים: אטמו כדי להבטיח שיהיו עמידים בחום.

הכנסת הכיריים וחיבורם

איור 2

לפני חיבור הכיריים, בדקו את אשת החשמל הביתית והבטיחו שהיא מתאימה לנתונים החשמליים של הכיריים.

אל תלכדו את כבל החשמל ואל תעבירו או מעל קצוות חדים. במקרים בהם מתחת לכיריים מותקן תנור, העבירו את כבל החשמל מעבר לפינות האחוריות של התנור אל השקע.

הוצאת הכיריים

נתקו את הכיריים מהחשמל. דחפו את הכיריים החוצה מלמטה.

אמצעי זהירות בטיחותיים

כיריים אלו מיועדים לשימוש ביתי בלבד.

אנא קראו בעיון חוברת הוראות זו. היא תאפשר לכם להפעיל את הכיריים בבטחה ובצורה נכונה.

שמרו חוברת זו במקום בטוח לצורך עיון נוסף בעתיד במידת הצורך. במקרה של העברת הכיריים לבעלים אחרים, אנא העבירו עמם גם חוברת זו.

בדקו היטב את הכיריים לאחר הוצאתם מתוך האריזה. אל תשתמשו בכיריים אם הם פגומים.

כיריים אלו מיועדים לשימוש ביתי להכנת מזון בלבד.

מידע בטיחותי

הפעלה בטוחה

אל תניחו לקשישים וילדים להפעיל את הכיריים ללא השגחה
אם:

□ אין להם יכולת פיזית או נפשית לעשות כן,

□ או שאין להם את הידע והניסיון הדרושים להפעלה נכונה של
הכיריים.

סכנת שריפה! שמן ושומן שמחוממים יתר על המידה עלולים
להתלקח במהירות. לעולם אל תשאירו שמן או שומן חם ללא
השגחה. לעולם אל תנסו לכבות שמן או שמן בוערים במים.

**שמן ושומנים מחוממים יתר
על המידע המידה**

כבו את הלהבות בעזרת מכסה או צלחת. כבו את אזור
הבישול.

אזורי בישול

סכנת כוויות! לעולם אל תגעו במשטחי הבישול. הרחיקו ילדים
מהכיריים.

סכנת שריפה! לעולם אל תניחו פריטים דליקים על הכיריים.

סכנת שריפה! אל תאחסנו חפצים או תרסיסים דליקים במגרה
שמתחת לכיריים.

**בסיסי סירים ומשטחי חימום
רטובים**

סכנת פציעה! במקרים בהם קיימים נזלים בין בסיס הסיר
למשטח החימום, עלול להצטבר לחץ של אדים.

הדבר עלול לגרום לקפיצה פתאומית של הסיר.

שמרו תמיד על משטח הבישול ועל בסיס הסיר יבשים.

סדקים במשטח הקרמיקה

סכנת התחשמלות! במקרים של שברים או סדקים במשטח
הקרמיקה, כבו את הנתיך בלוח החשמל. הזמינו טכנאי שרות.

סכנת כוויות! כבו את הכיריים והזמינו טכנאי שרות.

**הכיריים מתחממים, אך
התצוגה אינה פועלת.**

סכנת שריפה! הכיריים כבים ולא ניתן להשתמש בהם יותר.
הם עלולים להידלק מחדש באופן בלתי צפוי. כדי למנוע זאת,
נתקו את הכיריים מהחשמל על ידי הורדת הנתיך של התנור
בלוח החשמל הביתי. פנו לתחנת השרות הקרובה.

הכיריים כבים מעצמם.

סכנת התחשמלות! תיקונים שאינם נכונים הם מסוכנים.
במקרה של תקלה בכיריים, נתקו אותם מהחשמל או הפסיקו
את אספקת החשמל לכיריים בלוח החשמל של הדירה. הזמינו
טכנאי שרות. בצעו תיקונים באמצעות תחנת שרות מוסמכת
בלבד. רשימת תחנות השרות מפורטת על הכריכה האחורית
של חוברת זו.

תיקונים שאינם נכונים

סיבות לנזק

בסיסי סירים ומחבתות

תחתיות מחוספסות של סירים ומחבתות עלולות לשרוט את הזכוכית הקראמית.

הימנעו משימוש בסיר או מחבת ריקים על הכיריים. הדבר עלול לגרום נזק.

לעולם אל תניחו סירים ומחבתות חמים על לוח הבקרה, אזור התצוגה או בסביבתם.
הדבר עלול לגרום נזק.

סירים ומחבתות חמים

מלח, סוכר וחול

מלח, סוכר וחול גורמים לשריטות בזכוכית הקראמית.

אל תשתמשו בכיריים כמשטח עבודה או למשטח אחסון.

הכיריים עלולים להינזק עם ייפלו עליהם חפצים קשים וחדים.

עצמים קשים וחדים

גלישת מזון

סוכר או מזון עם תכולה גבוהה של סוכר גורמים נזק לכיריים. הסירו מיד מזון שגלש בעזרת מגרדת זכוכית.

דהייה מתכתית עלולה להיגרם על ידי שפשוף של סירים ועקב שימוש בחומרי ניקוי שאינם מתאימים.

חומרי ניקוי לא מתאימים

יריעות אלומיניום או מיכלי פלסטיק נמסים על אזורי בישול חמים. יריעות עמידות בתנור אינן מתאימות לכיריים אלה.

יריעות אלומיניום ופלסטיק

שמירה על איכות הסביבה

סילוק ידידותי לסביבה

הוציאו את הכיריים מהארזה וסלקו אותה בדרך ידידותית לסביבה.

כיריים אלו מסווג בהתאם להנחיית האיחוד האירופי שמספרה 2002/96/EU אודות מכשירים אלקטרוניים וחשמליים משומשים (מכשירים אלקטרוניים וחשמליים מושבתים).

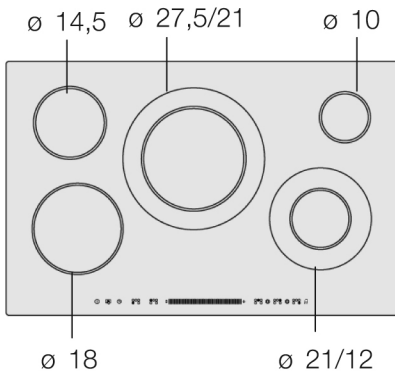
הנחייה זו מגדירה את הכללים לאיסוף ומחזור של מכשירים ישנים והיא תקיפה בכל המדינות המהוות את האיחוד האירופי.

עצות לחיסכון בחשמל

- השתמשו בסירים ומחבתות עם בסיס עבה ואחיד. שימוש בכלי בישול עם בסיס שאינו אחיד מגדיל את צריכת החשמל.
- קוטר הבסיס של סירים ומחבתות צריך להתאים לגודל אזור הבישול.
- שימו לב: יצרנים של כלי בישול מציינים לעתים קרובות את קוטר החלק העליון של הסיר. קוטר זה גדול בדרך כלל מקוטר הבסיס של הסיר.
- השתמשו בסיר קטן יותר עבור כמויות קטנות של מזון.
- סיר גדול יותר ופחות מלא מחייב אנרגיה רבה יותר.
- השתמשו תמיד במכסה הנכון עבור הסיר בו הנכם משתמשים. בישול ללא מכסה מחייב אנרגיה רבה יותר.
- בזמן הבישול השתמשו במעט מים בלבד. פעולה זו חוסכת בחשמל. היא גם שומרת את הויטמינים והמינרלים שבירקות.
- מיד כאשר אפשרי הדבר, הנמיכו את עוצמת החימום.
- השתמשו בחום השירוי של הכיריים. עבור זמני בישול ארוכים יותר, ניתן לכבות את משטח הבישול 5 עד 10 לפני סיום הבישול.

הכרת הכיריים

תיאור כללי של הכיריים, כולל מידות, ניתן באיור הבא:



לוח הבקרה

תצוגה עבור

1-9 עוצמת החום
H/L חום שיורי

תצוגת טיימר



לוח בקרה עבור

- ⓪ מתג ראשי
- 👉 הגנת ניגוב
- ⌚ טיימר

לוח בקרה עבור

התאמת עוצמת החום
וכיוון טיימר

בקרות עבור

- ⊗⊗ אזור בישול
- ⊗ אזור בישול כפול
- ⊗ עם אזור בישול מורחב
- ⊗ התחלת בקרת רתיחה אלקטרונית

לוחות בקרה

הערה

עם הנגיעה בסמל, מופעלת הפעולה המתאימה.

הקפידו תמיד שלוחות הבקרה יהיו יבשים. לוחות מפחיתה מיעילותם.

אזורי הבישול

הפעלה וכיבוי	אזור בישול
	⊗ אזור בישול עם מעגל יחיד
געו בסמל ⊗.	⊗ אזור בישול כפול
געו בסמל ⊗; מעגל הליבון השני מופעל געו שוב בסמל ⊗; אזור הבישול המורחב מופעל.	⊗ אזור בישול כפול עם אזור בישול מורחב

כאשר אזור חימום מופעל, נורית החיווי המתאימה נדלקת.

כאשר מדליקים אזור בישול, הגודל האחרון שנבחר נבחר שוב באופן אוטומטי.

חיווי החום השירי

הכיריים מצוידים בחיווי חום שירי דו-שלבי עבור כל אחד מאזורי הבישול.

כאשר בתצוגה מופיע החיווי "H", איזור הבישול עדיין חם. במצב זה ניתן להשתמש באזור הבישול כדי לשמור על חום של ארוחה קלה או להמסת ציפוי שוקולד. כאשר איזור הבישול ממשיך להתקרר, החיווי בתצוגה משתנה ל-"h". התצוגה נשארת מוארת עד שאזור הבישול התקרר דיו.

כיוון הכיריים

בחלק זה תלמדו כיצד לכוון את הכיריים הטבלה מציגה את כיוון עוצמת החום וזמני הבישול עבור מאכלים שונים.

הפעלת הכיריים וכיבויים

הדליקו את הכיריים באמצעות המתג הראשי.

להדלקת הכיריים: געו בסמל ①. החיווי שמעל למתג הראשי נדלק. הכיריים מוכנים.

כיבוי הכיריים: געו בסמל ① עד שהחיווי שמעל למתג הראשי כבה. כל אזורי הבישול כבים. חיווי החום השירי נשאר דולק עד שאזורי הבישול התקררו דיים.

הכיריים כבים באופן אוטומטי, לאחר שכל אזורי הבישול כובו למשך יותר מ-20 שניות.

הערה

כיוון אזור בישול

הגדירו בלוח הבקרה את עוצמת החום המבוקשת.

עוצמת חימום 1 = העוצמה הנמוכה ביותר.

עוצמת חימום 9 = העוצמה הגבוהה ביותר.

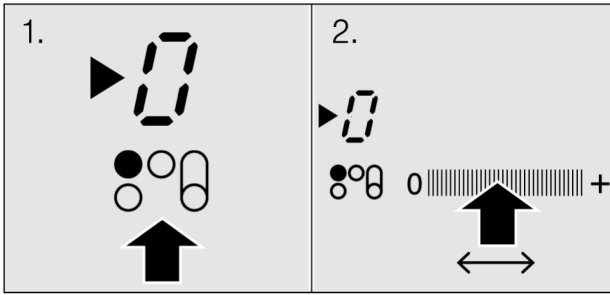
לכל עוצמת חימום ישנה עוצמת ביניים, שמסומנת על ידי נקודה. מצב זה מזהה על ידי נקודה.

וודאו שהכיריים דולקים.

כיוון עוצמת החימום

1. געו בסמל H כדי לבחור באזור הבישול המבוקש. בתצוגת אזור הבישול נדלקים החיווי "0" והסמל ►.

2. החליקו אצבע לאורך לוח הבקרה, עד שדרגת החום המבוקשת הופיע בתצוגה של אזור הבישול.



שינוי עוצמת החימום

כיבוי אזור הבישול

הערות

בחרו באזור הבישול והגדירו בלוח הבקרה את דרגת החום המבוקשת.

בחרו באזור הבישול והגדירו בלוח הבקרה את דרגת החום ל-"0".
 כאשר אזור בישול נבחר, הסמל ► נדלק. באפשרותכם להתאים את ההגדרות באופן מיידי.

דרגת החום של אזור הבישול מבוקרת על ידי הדלקה וכיבוי שלו. ניתן להפעיל ולכבות את החימום גם בעוצמת החימום הגבוהה ביותר.

טבלת זמני בישול

בטבלה הבאה מובאות מספר דוגמאות.

זמני הבישול משתנים בהתאם לסוג המזון, משקלו ואיכותו. לפיכך אפשרויות סטיות מהזמנים המצוינים בטבלה. השתמשו בעוצמת חום "9" להרתחה.

זמן הרתחה	עוצמת חום	
-	2-1	המסה
-	2-1	שוקולד, ציפוי שוקולד, חמאה, דבש ג'לטין
-	2	חימום ושמירה על חום
-	2-1	תבשיל (למשל נזיד עדשים) חלב**
-	4-3	חימום נקניקיות במים**
		הפשרה וחימום
30-20 דקות	3-2	תרד קפוא
15-10 דקות	3-2	גולש קפוא

שליקה, הרתחה

30-20 דקות	*5-4	כופתאות
15-10 דקות	*5-4	דגים
6-3 דקות	2-1	רטבים לבנים, למשל רוטב בשמל
12-8 דקות	4-3	רטבים מתוחלבים, למשל רוטב ברנז, רוטב הולנדי

הרתחה, אידוי, בישול בקדרה

30-15 דקות	3-2	אורז (עם כמות כפולה של מים)
35-25 דקות	2-1	פודינג אורז
30-25 דקות	5-4	תפוחי אדמה לא מקולפים מבושלים
25-15 דקות	5-4	תפוחי אדמה מבושלים
10-6 דקות	*7-6	פסטה, אטריות
60-15 דקות	3-4	תבשילי קדרה, מרקים
20-10 דקות	3-2	ירקות
20-10 דקות	4-3	ירקות קפואים
	5-4	בישול בסיר לחץ

צלייה

60-50 דקות	5-4	רולדות
100-60 דקות	5-4	צלי בסיר
60-50 דקות	3-2	גולאש

טיגון

10-6 דקות	7-6	שניצל, רגיל או בפירורי לחם
12-8 דקות	7-6	שניצל קפוא
12-8 דקות	7-6	צלעות, רגילות או מצופות בפירורי לחם
12-8 דקות	8-7	אומצה (בעובי של 3 ס"מ)
20-10 דקות	6-5	חזה עוף (בעובי של 2 ס"מ)
30-10 דקות	6-5	חזה עוף (קפוא)
20-8 דקות	6-5	דג, פילה דג, פשוט
20-8 דקות	7-6	דג, פילה דג, עם פירורי לחם
20-8 דקות	7-6	דג, פילה דג, עם פירורי לחם, למשל אצבעות דג
רציף	7-6	חביתיות
רציף	4-3	חביתה
6-3 דקות	6-5	ביצה עין

טיגון עמוק מוצרים קפואים (במנות של 150-200 גרם
ב-1 עד 2 ליטר שמן)**

9-8	מוצרים קפואים (למשל סוגנים, אצבעות עוף)
8-7	קרוקטים
8-7	כדורי בשר
7-6	בשר (למשל נתחי עוף)
6-5	דג, עם פירורי לחם או בבלילה
6-5	ירקות, פטריות, עם פירורי לחם או בבלילה
5-4	דברי מאפה קטנים למשל סופגניות, פירות בבלילה

בקרה אלקטרונית לתחילת רתיחה

הבקרה האלקטרונית לתחילת רתיחה משתמשת בעוצמת החום הגבוהה ביותר ולאחר מכן מקטינה אותה לעוצמת חום נמוכה יותר מוגדרת מראש להמשך הבישול.

זמן החימום של אזור הבישול תלוי בעוצמת חום הרתיחה שנבחרה.

כיוון הבקרה האלקטרונית לתחילת רתיחה

ניתן להפעיל את הבקרה האלקטרונית לתחילת רתיחה תוך 30 שניות מהדלקת אזור הבישול:

1. כווננו את עוצמת הרתיחה עבור אזור הבישול.
2. געו בסמל \mathcal{R} .

הבקרה האלקטרונית לתחילת רתיחה מופעלת. בתצוגה מהבהבים לסירוגין הסמל \mathcal{R} והגדרת הרתיחה.

לאחר שמזון מגיע לרתיחה, רק הגדרת הרתיחה נשארת דלוקה בתצוגה.

טבלת זמני בישול עבור בקרה אלקטרונית של התחלת רתיחה

הטבלה שלהלן מציגה את המנות עבורן ניתן להשתמש בבקרה אלקטרונית עבור התחלת רתיחה.

כמויות הקטנות יותר המצוינות הן עבור אזורי הבישול הקטנים יותר. בעוד שהכמויות הגדולות יותר הן עבור אזורי הבישול הגדולים יותר. הערכים המצוינים הם להכוונה בלבד.

מנות עם בקרה אלקטרונית עבור התחלת רתיחה	כמות	עוצמת החום	זמן בישול כולל (בדקות)
חימום			
	1-1/2 ליטר	A 7-8	7-4
	1-1/2 ליטר	A 2-3	6-3
	200-400 מ"ל	A 1-2	7-4
חימום ושמירה על חום			
תבשיל (למשל נזיד עדשים)	400-800 ג'	A 1-2	-
הפשרה וחימום			
תרד קפוא	300-600 ג'	A 2-3	20-10
גולאש קפוא	500-1000 גרם	A 2-3	30-20

שליקה		
25-20	A 4-5*	ג' 600-300
הרתחה		
35-20	A 2-3	ג' 250-125
40-30	A 4-5	ג' 1500-750
אורז (עם כמות כפולה של מים) תפוחי אדמה מבושלים עם קליפה עם 3-1 ספלים של מים		
30-20	A 4-5	ג' 1500-750
תפוחי אדמה מבושלים עם 3-1 ספלים של מים		
20-15	A 2-3	גרם 1000-500
ירקות טריים מבושלים עם 3-1 ספלים של מים		
	A 4-5	גרם 1000-500
ירקות קפואים מבושלים עם 3-1 ספלים של מים		
צלייה בנוזלים		
60-50	A 4-5	4 יח'
100-80	A 4-5	1 ק"ג
רולדות צלי בסיר		
טיגון*		
12-8	A 6-7	1-2
12-8	A 6-7	1-2
12-8	A 7-8	1-2
12-8	A 6-7	1-2
12-8	A 6-7	ג' 300-200
שניצל, רגיל או בפיזורי לחם צלע, רגיל או בפיזורי לחם אומצה (עובי 3 ס"מ) דג, פילה דג, עם פירורי לחם דג, פילה דג, עם פירורי לחם וקפוא, למשל אצבעות דג		
טיגון רציף	A 6-7	
חביתיות		
* רתיחה ללא מכסה		
** ללא מכסה		

עצות עבור הבקרה האלקטרונית לתחילת רתיחה

הבקרה האלקטרונית של תחילת הרתיחה מיועדת לשימור הערך התזונתי של המזון כאשר משתמשים בכמות קטנה של מים לבישול.



- הוסיפו למזון כ-3 ספלים של מים עבור אזורי בישול גדולים וכ-2 ספלים של מים עבור אזורי בישול קטנים.
- כסו את הסיר במכסה.
- הבקרה האלקטרונית של תחילת הרתיחה אינה מתאימה עבור מזון המבושל בכמויות גדולות של מים (למשל פסטה).


נעילה מפני ילדים

באפשרותכם להשתמש בנעילה מפני ילדים כדי למנוע מילדים להפעיל את הכיריים.

הפעלת הנעילה וביטולה

וודאו שהכיריים נמצאים במצב כבוי.

להפעלה: געו בסמל  במשך כ-4 שניות. הסמל  נדלק למשך 10 שניות. הכיריים נעולים.

לביטול: געו בסמל  במשך כ-4 שניות. נעילת הכיריים מבוטלת.

נעילה אוטומטית

פעולה זו מפעילה באופן אוטומטי את נעילת הכיריים בכל פעם שמכבים אותם.

הפעלה וביטול

תוכלו ללמוד אודות הפעלה וביטול אוטומטיים של הנעילה מפני ילדים בפרק "הגדרות בסיסיות".

טיימר

ניתן להשתמש בטיימר בשתי דרכים שונות:


■ כיבוי אוטומטי של אזור בישול




■ כטיימר מטבח

כיבוי אוטומטי של אזור בישול

הזינו זמן בישול עבור אזור הבישול המתאים. בחלוף הזמן, אזור הבישול כבה באופן אוטומטי.

1. הגדירו את עוצמת החימום.

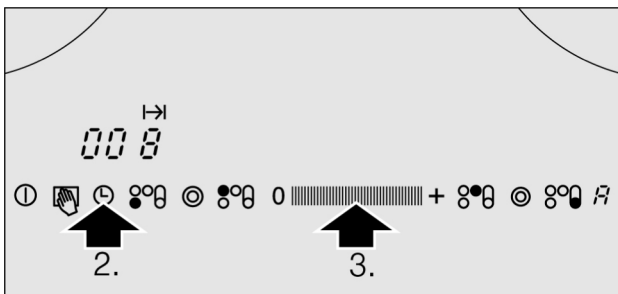
2. געו בסמל .

החיווי  עבור אזור הבישול נדלק. בתצוגת הטיימר נדלק החיווי "00" געו נגיעות חוזרות בסמל  עד שהחיווי  של אזור החימום המבוקש נדלק.

3. געו בהגדרה המבוקשת בלוח הבקרה. ההגדרות האפשריות משמאל לימין הן 1, 2, 3, ... 10 דקות.

תוך 5 שניות, החליקו שוב ושוב אצבע לאורך לוח הבקרה, עד שמתקבל זמן הבישול המבוקש.

הגדרת זמן הבישול



מתחילה ספירה לאחור של הזמן. אם הגדרתם זמן בישול עבור יותר מאשר לאזור בישול אחד, באפשרותכם להציג כל אחד מהם. געו נגיעות חוזרות בסמל ⌚ עד שהחיווי → של אזור החימום המבוקש נדלק בבהירות.

אם תיגעו בלחצני ההגדרות מראש של לוח הבקרה 1-5 זמן רב יותר, משך הבישול יורד לדקה אחת.

אם תיגעו בלחצני ההגדרות מראש של לוח הבקרה 6-10 זמן רב יותר, משך הבישול עולה ל-99 דקות.

בחלוף זמן הבישול, אזור הבישול כבה. ישמע אות והסמל "00" נדלק בתצוגה למשך 10 שניות. החיווי → נדלק בבהירות. געו בסמל ⌚. התצוגה כבית והאות נפסק.

געו נגיעות חוזרות בסמל ⌚ עד שהחיווי → נדלק בבהירות. כוונו את זמן הבישול או כוונו ל-"00" בלוח הבקרה.

כאשר הנכם מבשלים עם מנגנון טיגון עם חיישן, זמן הבישול שהוגדר מתחיל רק כאשר מושגת דרגת החום עבור אזור הבישול שנבחר.

באפשרותכם להגדיר זמן בישול של עד 99 דקות.

באפשרותכם להשתמש בפעולה זו כדי לבחור מראש את זמן הבישול עבור כל אזורי הבישול. בכל פעם שאזור בישול מופעל, מתחילה ספירה לאחור של זמן הבישול. בחלוף הזמן, אזור הבישול כבה באופן אוטומטי.

תוכלו ללמוד אודות הפעלת הטיימר האוטומטי בפרק "הגדרות בסיסיות".

ניתן לשנות את זמן הבישול עבור אזור בישול או לבטל את פעולת הטיימר האוטומטי עבור אזורי הבישול.

געו נגיעות חוזרות בסמל ⌚ עד שהחיווי → של אזור החימום המבוקש נדלק בבהירות. שנו את זמן הבישול או כוונו את זמן הבישול בלוח הבקרה ל-"00".

הגדרת אוטומטית

בחלוף זמן הבישול

שינוי או ביטול זמן הבישול

פעולת טיימר עם מנגנון טיגון עם חיישן

הערה

טיימר אוטומטי

הערות

באפשרותכם להשתמש בטיימר המטבח כדי להגדיר זמן עד 99 דקות. הטיימר פועל בנפרד מכל הפעולות האחרות.

1. געו נגיעות חוזרות בסמל ⏸ עד שהחיווי ⚠ של טיימר המטבח נדלק. בתצוגת הטיימר נדלק החיווי "00".

2. כווננו את הזמן הנדרש בלוח הבקרה. לאחר מספר שניות הטיימר מתחיל בספירה לאחור.

בחלוף הזמן שהוגדר בטיימר נשמע אות. בתצוגת הטיימר נדלק החיווי "00". החיווי ⚠ עבור טיימר המטבח נדלק בבהירות. לאחר 10 שניות החיווי כבה.

געו נגיעות חוזרות בסמל ⏸ עד שהחיווי ⚠ של טיימר המטבח נדלק בבהירות. הגדירו את הזמן מחדש.

מגביל זמן אוטומטי

במקרים בהם אזור בישול מופעל ברציפות ללא שינוי כלשהו בהגדרות, מופעל מגביל הזמן האוטומטי.

אזור הבישול מפסיק לחמם. החיוויים "F" ו-"8" מהבהבים לסירוגין בתצוגת אזור הבישול.

התצוגה כבית כאשר נוגעים בלוח בקרה כלשהו. באפשרותכם להגדיר הגדרות חדשות.

הזמן בו מופעלת הגבלת הזמן תלוי בהגדרת החימום (1-10 שעות).

הגנה מפני שפשוף

אם תנגבו את לוח הבקרה בזמן שהכיריים פועלים, ההגדרות עלולות להשתנות.

כדי למנוע זאת, הכיריים מצוידים בפעולת הגנה מפני ניגוב. געו בסמל 🚫. נשמע אות. לוח הבקרה ננעל למשך 30 שניות. בזמן זה באפשרותכם לנגב את לוח הבקרה מבלי לשנות הגדרה כלשהי.

המתג הראשי אינו נכלל בפעולת ההגנה מפני ניגוב. באפשרותכם לכבות את הכיריים בכל עת.

הגדרות בסיסיות

הכיריים מצידים בהגדרות בסיסיות. באפשרותכם לאמץ הגדרות אלה או לשנות אותן.

חיווי	פעולה
c1	<p>נעילה אוטומטית מפני ילדים</p> <p>"0" כבוי*</p> <p>"1" מופעל</p>
c2	<p>אות קולי</p> <p>"0" אות אישור ואות שגיאה תפעולית מבוטלים</p> <p>"1" מופעל אות שגיאה תפעולית בלבד</p> <p>"2" אות אישור ואות שגיאה תפעולית מופעלים*</p>
c5	<p>טיימר אוטומטי</p> <p>"0" כבוי*</p> <p>1-99 זמן בישול שלאחריו אזור הבישול כבה</p>
c6	<p>משך אות הסיום של הטיימר</p> <p>"1" 10 שניות</p> <p>"2" 30 שניות</p> <p>"3" 1 דקה</p>
c7	<p>הפעלת מעגלי הליבון</p> <p>"0" כבוי</p> <p>"1" מופעל</p> <p>"2" הגדרה אחרונה לפני כיבוי אזור הבישול*</p>
c 9	<p>זמן לבחירת אזור הבישול</p> <p>"0" לא מוגבל; ניתן תמיד לכוון את אזור הבישול האחרון שנבחר מבלי לבחור בו שוב.*</p> <p>"1" מוגבל: לאחר שבחרתם באזור בישול, עומדות לרשותכם 5 שניות כדי לכוון אותו; לאחר מכן עליכם לבחור בו שוב, על מנת שתוכלו לכוון אותו.</p>
c 0	<p>איפוס הגדרות בסיסיות</p> <p>"0" כבוי</p> <p>"1" מופעל</p>

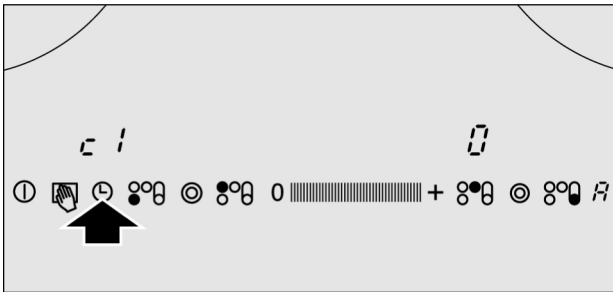
* הגדרות בסיסיות

שינוי ההגדרות הבסיסיות

וודאו שהכיריים נמצאים במצב כבוי.

1 הדליקו את הכיריים.

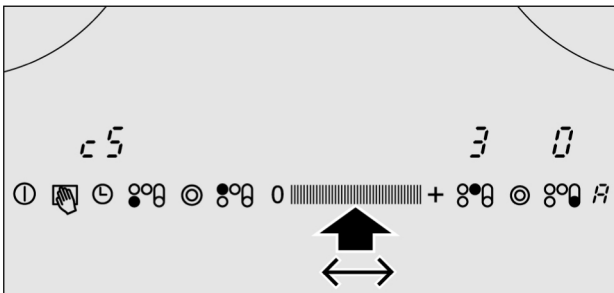
2 תוך 10 שניות, געו בסמל \ominus למשך 4 שניות.



בתצוגה השמאלית מופיע "C1"; הסמל "0" נדלק בתצוגה הימנית.

3 געו נגיעות חוזרות בסמל \ominus , עד שבתצוגת השמאלית מופיע הסמל המבוקש.

4 כווננו את הערך המבוקש בלוח הבקרה.



5 געו בסמל \ominus במשך 4 שניות לפחות. ההגדרה מופעלת.

כדי לצאת מההגדרות הבסיסיות, כבו את הכיריים באמצעות המתג הראשי ואפסו.

כיבוי

ניקוי ותחזוקה

המידע בחלק זה יסייע לכם לתחזק את הכיריים בצורה הטובה ביותר.

מוצרי תחזוקה וניקיון מתאימים ניתן לרכוש בתחנות השרות.

קרמיקה

ניקוי

נקו את הכיריים לאחר כל שימוש. פעולה זו מונעת חריכה של שפיכות על משטח הקרמיקה.

השתמשו בחומרי ניקוי המתאימים עבור זכוכית קראמית בלבד. הקפידו על ההוראות שעל האריזה.

לעולם אל תשתמשו:

בנוזל לשטיפת כלים

בחומר ממרק

בחומר ניקוי חזק כמו תרסיס לתנורים או מסיר כתמים.

ספוגים שורטים

חומרי ניקוי בלחץ גבוה או מכשיר אדים

הדרך הטובה ביותר להסרת לכלוך כבד היא בעזרת מגרדת זכוכית:

1. הסירו את כיסוי המגן ממגרדת הזכוכית.

2. נקו את משטח הקרמיקה בעזרת הלהב.

אל תנקו משטח הקרמיקה בעזרת מחזיק הלהב. הוא עלול לשרוט את משטח הקרמיקה.

הלהב חד מאד. סכנת פציעה וחתכים. הגנו על הלהב כאשר אינו בשימוש. החליפו מיד להב פגום.



מגרדת זכוכית

תחזוקה

הקפידו להשתמש בחומרי מגן וחומרי ניקוי המתאימים עבור מוצרים קרמיים. הקפידו על ההוראות שעל האריזה.

היקף הכיריים

הקפידו על ההוראות הבאות כדי לצנוע נזקים בהיקף הכיריים.

השתמשו במי סבון חמים בלבד.

אל תשתמשו בכלים חדים או בחומרים שורטים.

אל תשתמשו למטרה זו במגרדת הזכוכית.

איתור תקלות

לעיתים לבעיות ישנם הסברים פשוטים. לפני פנייה לשרות אנא קראו את ההוראות הבאות:

חיווי	הבעיה	פעולה
ריק	אין אספקת חשמל.	וודאו שנתיך אליו מחוברים הכיריים תקין. וודאו שלא קיימת הפסקת חשמל על ידי ניסוי מכשיר חשמלי אחר.
"E" החיווי מהבהב	פס המתכת התכופף או נתקע.	המתינו מעט והגדירו מחדש.
Er + מספר	תקלה אלקטרונית.	כבו את הכריים ולאחר 30 שניות הדליקו אותם מחדש באמצעות הנתיך בארון החשמל. במקרים בהם התצוגה מופיעה שוב, פנו לתחנת השרות הקרובה.
F 2	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה וכיבתה את אזור הבישול המתאים.	המתינו עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר דיה. לאחר מכן געו בבקרה של אזור הבישול*.
F 4	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה וכיבתה את כל אזורי הבישול.	המתינו עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר דיה. געו בבקרה כלשהי*.
F 8	אזור הבישול היה בשימוש זמן רב מידי וכיבה עצמו.	ניתן להפעיל מיד את אזור הבישול בחזרה.
** אל תניחו סירים חמים ליד או על לוח הבקרה.		

שרות לאחר מכירה

במקרה של צורך בתיקון המכשיר, פנו לתחנת שרות מוסמכת בלבד. בגב החוברת תמצאו רשימה של תחנות השרות אליהן תוכלו לפנות.

עם פנייתכם לתחנת השרות אנא מסרו את מספר המוצר (E) ואת סדרת הייצור (FD) שלו. ניתן למצוא את הפרטים הללו בחוברת הכיריים.

מספר מוצר ותאריך ייצור

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את הכיריים של **סימנס** ושהם פועלים לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתם של הכיריים, 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 הכיריים לפעולה תקינה.

בהצלחה!

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

SIEMENS

תחנות שרות ברחבי הארץ

08-9777222	:טל	שרות CSB, המלאכה 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
04-8477111	:טל	שרות CSB, שד' ההסתדרות 265, חיפה	חיפה והצפון
08-9777200	:טל	שרות CSB, יאיר 18, באר-שבע	באר-שבע
08-6335311	:טל	שרות ששון, פארק התעשייה	אילת
08-6378616	:טל	שרות אקספרס, ת.ד 184	
02-6403000	:טל	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים