



## **תוכן העניינים**

---

4	הוראות בטיחות ואזהרות
13	שמירה על איכות הסביבה
13	תיאור הכיריים
14	כיריים
15	חישני בקרה / צגים
17	אזורים בישול
18	לפניהם שימוש בפעם הראשונה
18	NEYKO לפניהם שימוש בפעם הראשונה
18	החינוך בפעם הראשונה
19	השראה
19	עיקנון הפעולה של ההשראה
20	רעים
21	סירים
22	עצות לחיסכון אנרגיה
23	תחום דרגות הספק
24	הפעלה
24	כיצד הכיריים פועלים
25	הפעלה
25	הגדרה ושינוי דרגת הספק החינום
25	כיבוי הכיריים
25	חיויי חום שיורי
26	אזור בישול גמיש PowerFlex
27	התchmodות אוטומטית
28	מאיץ החינום
30	פעולת שימירת חום
31	טיימר
31	טיימר תזכורת
31	כיבוי אוטומטי של אזור בישול
34	שימוש בו זמנית בשתי פעולות הטימר
35	פעולות נוספות
35	תכוונת עצרו ולכו Stop&Go
35	החזקה ל פעולה



## **הוראות בתייחות ואזהרות**

---

כיריים אלו עומדים בדרישות הבתייחות הקבועות בחוק. שימוש שלא בהתאם להוראות הפעלה עלול לגרום לנזקי גופ ורכוש.

למניעת סכנה מתאונה ונזק למכשיר, אנא קראו הוראות בתייחות אלו בזיהירות לפני השימוש בפעם הראשונה. ההוראות כוללות מידע חשוב להתקנה, בתייחות, שימוש ותחזוקה.

היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזק הנגרם על ידי קיומם הוראות בתייחות ואזהרות אלו.

שמרו על הוראות הפעלה אלו במקום בטוח והעבironו אותם לכל משתמש עתידי אחר.

## **הוראות בטיחות ואזהרות**

---

### **ייעוד**

- ◀ כיריים אלו מיועדים לשימוש ביתי או לשימוש בסביבות דומות אחרות.
- ◀ כיריים אלו אינם מיועדים לשימוש מחוץ לבית.
- ◀ כיריים אלו מיועדים לשימוש ביתי בלבד לבישול ושמירת חום מזון. כל שימוש אחר הוא באחריות המשתמש ועלול להיות מסוכן.
- ◀ כיריים אלו יכולים להיות בשימוש אנשים עם ירידת יכולות הגופניות, התחשתיות או הנפשיות, או חסרי ניסיון וידע, אם הם נמצאים בפיקוח בעת השימוש בכיריים, או אם הם קבלו הנחיות כיצד להשתמש בכיריים בדרך בטוחה, והם הבינו את הסכנות הקשורות בתפעול הכיריים.

## **הוראות בטיחות ואזהרות**

---

### **בטיחות עם ילדים**

- ◀ הרוחיקו ילדים מתחת לגיל 8 מהכיריים, אלא אם הם נמצאים בהשגחה קבועה.
- ◀ ילדים בני 8 ומעלה יכולים להשתמש בכיריים ללא פיקוח רק אם תודרכו כיצד לבצע פעולות אלו, והם הבינו את הסכנות הרכוכות.
- ◀ אל תאפשרו לילדים לנוקות את הכיריים ללא פיקוח.
- ◀ השגיחו על ילדים המשחקים בקרבת הכיריים ועל תאפשרו להם לשחק בכיריים.
- ◀ כיריים אלו מתחממים מאוד בעת השימוש ונשאים חמימים זמן מה לאחר היכיבוי. הרוחיקו ילדים מהכיריים עד שתתקררו לגמרי כדי שלא יחשפו לסכנות כוויות.
- ◀ סכנות כוויות.  
אל תאחסנו חפצים גבוהים בקרבת הכיריים כדי למנוע מילדים קטנים לטפס עליהם ולהגיע לכיריים או לבקרים.
- ◀ סכנות כוויות או צריבות.  
הניחו סירים ומחבותות על אזור הבישול כך שילדים לא יוכלו למשוך אותם כלפי מטה ולגרום לעצםם כוויות.
- ◀ סכתת חנק. חומר Ariza (למשל, יריעות מנילון הנדבק מעצמו, שקיות פוליסטירן, רצועות קשירה וכו') יש להרחיק מהישג ידם של תינוקות וילדים קטנים. בעת משחק ילדים עשויים להסתבך באירוע או למשוך אותה מעל הראש ולהיחנק.
- ◀ הפעילו את נעילת הבטיחות כדי להבטיח שילדים לא יוכלו להפעיל את הכיריים בהשגה.

## **הוראות בטיחות ואזהרות**

### **בטיחות טכנית**

- ◀ פועלות התקנה ותיקון שיבוצעו על ידי אדם שלא הוסמך לכך עשויות להיות מסוכנות. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גופו ורכוש שיגרמו על ידי אדם לא מורה.
- ◀ אל תתקינו או תשתמשו בכיריים פגומים. לפני ההתקנה, בדקו היטב את הכיריים וודאו שלא נראה בהם נזק כלשהו.
- ◀ ניתן להבטיח את האמינות ואת הפעלה הבטוחה של הכיריים רק במידה והם מחוברים לרשת החשמל.
- ◀ הבטיחות החשמלית של הכיריים מובטחת אך ורק כאשר הם מחוברים לרשת חשמל המוארקת בהארקה תקנית. התקנה וחיבור המכשיר לרשת החשמל תבוצע אך ורק על ידי חשמלאי מוסמך ומiomן, המקאים בקפדנות את חוק החשמל.
- ◀ לפני חיבור הכיריים לרשת החשמל, בדקו וודאו שמתוך הזרינה הנΚוב בתווית הנתונים המודבקת בתחתית הכיריים توأم לננתוני רשת החשמל בארץ:  $50 \sim 400$ Hz לחינה תלת מופעיה. מידע זה חשוב מאד כדי למנוע נזק לכיריים. במקרה של ספק התיעיצו עם מוקד השירות.
- ◀ אל תחברו את הכיריים לחשמל באמצעות כבל מרירות או שקע מפצל. אבזרי חיבור אלו אינם מבטיחים את בטיחותם של הכיריים (כמו למשל, סכנת התחשמלות).
- ◀ מטעמי בטיחות יש להפעיל את הכיריים רק לאחר שהם הותקנו בתוך משטח העבודה.
- ◀ אין להתקן כיריים אלו במקום שאין נייח (למשל, ספינה).
- ◀ לעולם אל תפתחו את כייסוי הכיריים. מגע או טיפול בחיבורים ורכיבים חשמליים או בחלקים מכניים עלול להשוויך את משתמשים לסיכון רציניים ונזק לכיריים.

## **הוראות בטיחות ואזהרות**

---

◀ בעת שהכיריים בתקופת האחריות, תיקונים יבוצעו על ידי טכנאי מורשה מטעם "אלקטטרה". תיקון או טיפול בכיריים על ידי אדם זר תגרום לביטול האחריות למוצר.

◀ היצן אחראי לבטיחות מכשיר שהותקנו בו רכיבים מקוריים בלבד. רכיבים פגומים יש להחליף בחלקים מקוריים של "מילה".

◀ הכיריים אינם מייעדים לשימוש באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שליטה מרוחק.

◀ כיריים אלו יש לחבר לרשת החשמל אך ורק באמצעות טכנאי מורשה ומימון מטעם נוتن השירות של אלקטטרה.

◀ אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו בcabl חיבור מיוחד מסווג 77-F 05 H (עם בידוד PVC). עיין בפרק "חיבורי החשמל".

◀ בעת התקינה, התחזקה או פעולות תיקון, עליהם לנתק את הכיריים מרשת החשמל. וודאו שמתוך הפעלה אין מסופק עד סיום התקינה או עד שהסתǐימו פעולות תחזקה ותיקון.

◀ סכנת התחשמלות.

אל תשתמשו בכיריים ונתקו אוטם מיד מרשת החשמל אם המשטח הקרמי סדוק, שבור או ניזוק בכל צורה שהיא. כבו ונתקו אוטם מיד מרשת החשמל, ופנו למועד השירות (עיין בכריכה האחראית של החוברת).

◀ אם הכיריים מותקנים מאחורי ריהוט (למשל דלת), וודאו שהדלת לא נסגרה כשהכיריים נמצאת בשימוש. חום ולחות עלולים להצטבר מאחורי ריהוט סגור ולגרום נזק לכיריים, ליחידת הריהוט ולרכפה. אל תסגרו את הדלת עד שחוויי החום השינויי יכבה.

## **הוראות בטיחות ואזהרות**

---

### **שימוש נכון**

- ◀ משטחי הכיריים מתחממים ונשארים חמימים זמן מה לאחר הכיבוי. אל תגעו במשטחים אלו עד שיתקררו. קיימת סכנת כויה עד שחינוי חום שיורא לא כביה.
- ◀ כתוצאה מהחום הרב המוקן, חפצים המושארים בסמוך לכיריים עלולים להתלקלק.
- ◀ אל תשתמשו בכיריים לחימום החדר. חימום יתר של שמן ושומן עלול לגרום להשלקה בעת בישול עם שמן וشומנים.
- ◀ נתקו את הכיריים מרשת החשמל והשתמשו בשמיכת אש מתאימה, מכסה לסיר, מגבת מטבח לחחה וחפץ דומה אחר כדי לחזוק את הלוחות.
- ◀ להבות עלולות לגרום לפריצת אש או נזק לigenous האדים. אל תבשלו בהבה גלויה 'פלמבה' מתחת לigenous אדים.
- ◀ תרסיסים וחומרים מתלקחים אחרים עלולים להתלקלח כשהם מתחממים. אך אל תאחסנו פריטים או חומרים כאלה במגירה מתחת לכיריים. סכו"ם חייב להיות עמיד בחום.
- ◀ אל תחמנמו סיר ריק.
- ◀ אל תחמנמו קופסאות שימורים סגורות על הכיריים. לחץ יתר הנוצר בעת החימום, עלול לגרום לפיצוץ קופסאות השימורים ולפגיעה גופנית.
- ◀ במקרה והכיריים מופעלים בכוונה או בשגגה, או כשאזור הבישול נותרו עדין חמימים, קיימים סיכוי שהחיפוי מתקת יתחממו מאד ויחשפו אתכם לסכנת כוויות. בהתאם לסוג החומרים, חפצים אחרים המושארים על הכיריים עלולים להתלקלק או להימס. מכס' סירים רטובים עלולים להידבק למשטח הקרמי ותתקשו להסירם. אל תשתמשו בכיריים כמשטח להנחת כלים או חפצים אחרים. כבו את אזוריו הבישול לאחר השימוש.

## **הוראות בטיחות ואזהרות**

- ◀ אתם עלולים לגרום לעצמכם כוויות. הגנו על ידכם באמצעות שימוש בסיררים עם ידיות מבודדות חום או בכפפות מבודדות. אל תשתמשו בהם כשהם רטובים או לחים מכיוון שרטיבות או לחות מגבירה את הולכת החום ועלולה לגרום לכוויות.
- ◀ כאשר אתם משתמשים במכשירי חשמל בסמוך לכיריים, וודאו שכבול החשמל שלהם לא בא במגע עם אזורי הבישול או בכלי בישול חמימים. הבידוד של הכלב עלול להינזק, ולגרום לסכנת התחשמלות !!
- ◀ גרגירי מלח, סוכר וחול (הנושרים למשל, מניקוי ירקות) עלולים לגרום לשritteות אם הם נמצאים מתחת לבסיסי הסיררים. לפני הנחת סיר, וודאו שהמשטח הקרמי נקי.
- ◀ דאגו לכך, שלא יפלו על המשטח הקרמי חפצים או כלי בישול. גם חפצים קלים, עלולים לגרום נזק למשטח הקרמי.
- ◀ לעומת זאת, תנו סירים חמימים על לוח הבדיקה. החום הנפלט מהסירים עלול לגרום נזק למערכת האלקטרונית הממוקמת מתחתן. אל תניחו סירים חמימים על מקשי המגע.
- ◀ מנעו מתמייסת סוכר או מסוכר מוצק, חומרים פלסטיים או רדיידי אלומיניום לבוא במגע עם אזורי הבישול החמים. חומרים אלה נמסים, נדקים לאזור החום ועלולים לגרום נזק למשטח הקרמי. במקרה וחומרים נמסים נפלו על אזור הבישול, כבו את אזור הבישול ובعود הכיריים חמימים, גרדו את כל שאריות החומר שננדבק למשטח הקרמי בעזרת מגדרת מתאימה. חשבו כפפות מגן. אפשרו לכיריים להתקרר ולאחר מכן נקיו אותם בתכשיר מתאים לניקוי.
- ◀ סירים בהרתחה ישנה עלולים לגרום נזק למשטח הזכוכית הקרמי. אל תשאירו את הכיריים ללא השגחה בעת השימוש.
- ◀ השתמשו אך ורק בסיררים עם בסיס חלק. בסיסים מחורצים עלולים לשROT את המשטח הקרמי ולגרום לו נזק בלתי הפיך.

## **הוראות בטיחות ואזהרות**

---

- ◀ הרימו את הסירים ממוקם על הכיריים. החלקתם על משטח הכיריים עלול לשROT את משטח הכיריים.
- ◀ החימום באמצעות השראה פועל במהירות רבה וכן בסיס הסיר עשוי להתחם לטמפרטורה שבה שמן או שומן מתלקחים בעצמם תוך זמן קצר. אל תשאירו את הסירים ללא השגחה בעת השימוש.
- ◀ חמנמו שמן או שומן במשך דקה לכל היותר. אל תשתמשו בפעולת מאיץ החימום לחימום שמן או שומן.
- ◀ לידעת אנשים עם קוצבי לב: עלייכם לדעת שהסביבה הקרובה לכיריים טעונה בקרינה אלקטромגנטית חזקה העוללה להשפיע על פעילות קוצב הלב שלכם. בכל מקרה מומלץ להטייעך עם יצורן קוצב הלב שלכם או עם הרופא המתפל.
- ◀ כדי למנוע נזק לפריטים וחפצים הרגשים לשדות מגנטיים כמו למשל, כריש אשראי, דיסקטים למחשב, מחשיבי CIS וכו', אל תשאירו אותם בסמוך לכיריים.
- ◀ כלי מטבח המאוחסנים במגירה מתחת לכיריים עשויים להתחם בעת שימוש מוגבר וממושך בכיריים ההשראתיים.
- ◀ כיריים אלו מצוידים במאורר קירור. אם מגירה מותקנת ישירות מתחת לכיריים, וזאת שקיים מרוחה מספיק בין המגירה ותוכולתה לבין המשטח התיכון של הכיריים כדי להבטיח קיום אוורור לכיריים. אל תחסנו פריטים קטנים או ניירות במגירה. פריטים אלו עשויים להישאב על ידי המאורר ולעורר פתחי האוורור בכיריים ולגרום נזק למאורר או לחסום את פתחי האוורור.
- ◀ אל תשתמשו בו זמניית בשני סירים על איזור>b>בישול, איזור מורחב או איזור PowerFlex.
- ◀ אם הסיר מכוסה באופן חלק בלבד את איזור הבישול, הידית עלולה להתחם מאד. ודאו תמיד שהסיר מונח במרכז איזור הבישול.

## **הוראות בטיחות ואזהרות**

---

### **ניקוי ותחזוקה**

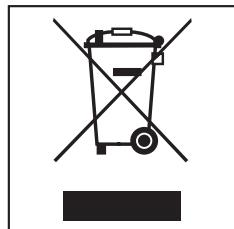
- ◀ אל תשתמש במכשיר ניקוי בקייטור לניקוי כיריים אלו. האדים עלולים להגיע לרכיבי החשמל ולגרום לקצר.
- ◀ אם הכיריים מותקנים מעל תנור תנור פירוליטי, אין להשתמש בכיריים בעת פעולה הניקוי הפירוליטי, מכיוון שמנגנון הגנה מפני התחלמות יתר של הכיריים עשוי להיכנס לפעולה (עיננו בסעיף הרלוונטי).

## **שמירה על איכות הסביבה**

### **סילוק כיריים ישנים**

גם בכיריים ישנים קיימים חומרים שנייתן לשימוש בהם שימוש חוזר. לפני סילוק הכריים הישנים, בדקו עם הרשותות המקומית כיצד ניתן להעיבר אותם למחזור.

ודאו שהכיריים אינם מהווים סכנה לילדים בעודם ממתינים לסילוקם.



לפני סילוק כיריים ישנים, וודאו שהם כבויים ומונתקים מרשת החשמל. אם כיריים אלו מחליפים כיריים לגז, נתקנו את אספקת הגז לכיריים לפני סילוקם. חיתכנו את התקע מכבל החשמל וחיתכנו את כבל החשמל קרוב ככל שניתן לנקודת היציאה מהמכשיר.

### **סילוק חומרי אריזה**

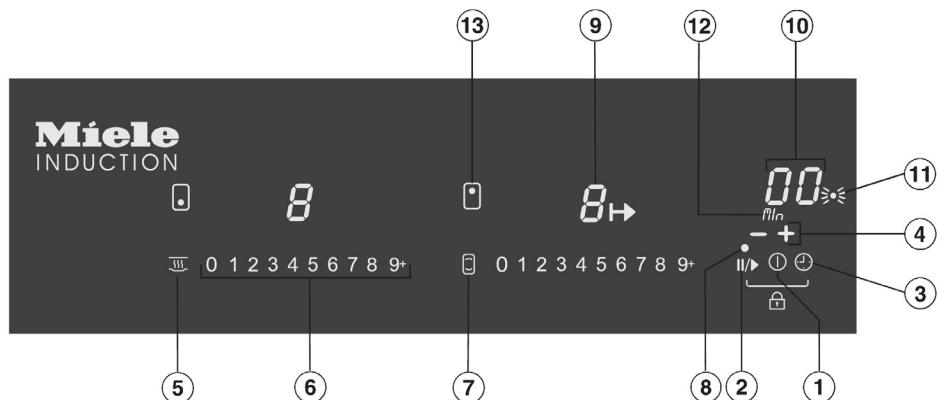
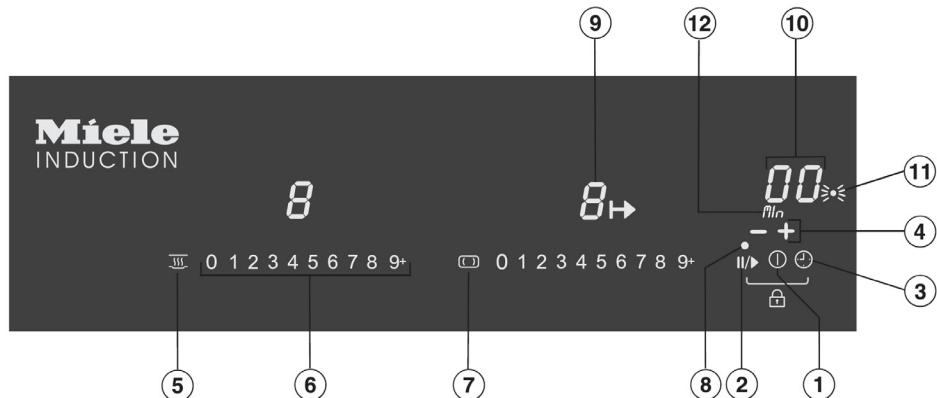
האריזה מיועדת להגנה על המכשיר מפני נזקים בעקבות ההובלה. בדרך כלל, המוביל אוסף חזרה את האריזה. מחזור חומרי האריזה הללו חוכר חומרי גלם ומקטין את כמות הפסולת המושאלת.

כאשר אתם מסלקיים את חומרי האריזה, עשו זאת בהתאם לתקנות המשרד לאיכות הסביבה. מכשירים ישנים מכילים חומרים שנייתן לנצל או למחזר אותם. הנכם מתבקשים ליצור קשר עם סוכן המכירות, מרכז לאיסוף אשפה או סוחר גרטאות לגבי אפשרויות המוחזר.



## תיאור הכיריים

### חישני בקרה / צגים



### חישני מגע

- ① כיבוי/הפעלת הכיריים
- ② תוכנת עצור ולר Stop&Go
- ③ להפעלה/ביטול נעלמת מערכת/נעילת בטיחות
- ④ טימר
  - להפעלה/כיבוי
  - למעבר בין פעולות הטימר
  - לבחירה זמן הכיבוי (עינו בפרק "כיבוי אוטומטי של איזור בישול")
  - להגדלת טימר תזכורת / זמן כיבוי

## **תיאור הכיריים**

---

⑤ להפעלת/כיבוי פועלות שמירת חום

⑥ להגדרת דרגת הספק החימום

⑦ להפעלת/כיבוי אזרז בישול גמיש PowerFlex

### **נוריות חיוני**

⑧ נעלית מערכת מופעלת

⑪ ט"יימר

### **⑨ צגי אזרז הבישול**

ן

= אזרז בישול מוקן לפעולה

ה

= פועלות שמירת חום

ל עד 9

= דרגות ההספק

'

= מאייז כפול דרגה 1

"

= מאייז / מאייז כפול דרגה 2

ט

= לא מונח סיר על אזרז הבישול או הסיר לא מתאים

(עיננו בפרק "כיריים השראתיים")

ן

= חום שיורי

ט

= חימום אוטומטי

➔

= תוכנת כיבוי אוטומטי

### **צג הטיימר**

⑩ תצוגת זמן בדקות

⑫ חיוני טיימר תזכורת

⑯ נעלית מערכת/נעילת בטיחות מופעלים

### **סמלים**

⑬ בחירת אזרז בישול

## **תיאור הכליריים**

### **אזורים בישול**

<b>צריכת הספק בוואט ב- 230V**</b>		<b>◊ קוטר בין מינימלי למקסימלי בס"מ*</b>	<b>אזור בישול</b>
2100	רגיל:	15 - 23	(1)
3000	עםまいץ כפול דרגה 1:		(2)
3650	עםまいץ כפול דרגה 2:		(3)
3400	רגיל:	22 - 23 /	(2) + (1)
4800	עםまいץ כפול דרגה 1:	15 x 23 - 23 x 39	(4) + (3)
7300	עםまいץ כפול דרגה 2:		
7300	הספק כולל:		

\* ניתן להשתמש בסיררים בכל קוטר המופיע בטבלה

\*\* ההספק הנזכר עלול להשתנות בהתאם לגודל והחומר ממנו עשוי הסיר.

## **לפני השימוש בפעם הראשונה**

### **הפעלת הכיריים בפעם הראשונה**

להלן המתכט של המכשיר מצופים ביציפי מגן. לכן, בעת הפעלה הראשונה יתכן וויפוי ריח לא נעים. ריח זה המלאוה לעיתים במעט עשן נעלם לאחר זמן קצר ולא מהו סימן לתקלה או ליקוי כלשהו במכשיר.

הריח ואדים כלשהם הנפלטים, אינם מצביעים על חיבור שגוי או מכשיר פגום, והם אינם מסוכנים לבראיות.

עליכם לקחת בחשבון שזמן ההתחממות של כיריים באינדוקציה (השראתיים) קצר ביותר בהשוואה לכיריים רגילים.

■ אני הבדיקה את תוכית הנתונים המוחדרת המסופקת עם המכשיר לחוברת זו בפרק "שירות לאחר המכירה".

■ הסירו את יריעת המגן ואת כל המדבקות מהכיריים.

### **ניקוי לפני השימוש בפעם הראשונה**

■ לפני השימוש הראשוני, נכו את הכיריים בעזרת מטילת לחיה ולאחר מכן יבשו אותם ביסודות.

## השראה

**⚠️** כאשר הכיריים מופעלים אפילו בכוונה או بطעות, או כאשר אзор חיים נוטר חם, קיימת סכנת שחפצי מתכת (למשל, סכו"ם) יתחממו. סכנת התלקחות. אל תשתמשו בכיריים כמקום אחסון לפרטיהם כלשהם. כבו את אзор הבישול מיד לאחר השימוש באמצעות חיישני המגע המתאים.

### עיקון הפעולה של ההשראה

solil השראה ממוקמים מתחת לכל אחד מאזרוי הבישול. כאשר מופעל אзор בישול, הסיל מיציר שדה מגנטי המשפיע ישירות על בסיס הסיר ומוחם אותו. אзор הבישול עצמו מתחמם בצורה לא ישירה מהחום המקורי אליו מבסיס הסיר.

אזור בישול פועל ארוך רק כאשר סיר העשו מברזל מגנטי מונח עלי (עיינו בפרק "סירים"). מנגנון ההשראה מזהה באופן אוטומטי את גודל הסיר.

חיוי עלי מהבב לחילופין עם דרגת הספק שנבחרה באחד מאזרוי הבישול

- אם הוא מופעל מבלי סיר בישול מונח עליו, או סיר הבישול אינו מתאים (עשוי מבסיס לא מגנטי).
- כאשר קווטר בסיס הסיר קטן מדי.
- אם הסיר מורם מאזור הבישול כאשר הוא מופעל.

אם סיר מתאים מונח על אזור הבישול בתוך 3 דקוט, חיוי עלי ייעלם ותוכלו להמשיך לבשל כרגיל.

אם לא מונח סיר או מונח סיר לא מתאים על אזור הבישול, אזור הבישול והכיריים יכبو באופן אוטומטי לאחר 3 דקות.

## **השראה**

---

### **רעים**

בעת השימוש באזורי בישול השראתי, הרעים הבאים עלולים להיווצר בסיר בהתאם לחומר ממנו עשוי הסיר וכייד הוא נבנה.

בדרגת ההספק המרבי, יתכן ויישמע זמזום. צليل זה יחלש או יפסיק לגמר כאשר תنمיכו את דרגת ההספק.

אם הסיר עשוי משכבות של חומרים שונים (למשל, בסיס העשויה משכבות שכבות-סנדוויץ') יתכן ויישמעו רעשי התבukanות.

שייקות עלולות להישמע כאשר אזור בישול מוקשים (ע"ינו ב: "פעולות המאייז") מופעלים בהספק המרבי בו זמןית, וגם אם בסיסי הסירים עשויים משכבות של חומרים שונים.

אתם עשויים לשמע רעשי נקישות מערכת מפסק הבקרה האלקטרונית, במיוחד בדרגות הספק נמוכות.

בכירים מותקן מאוחר קירור המסייע להאריך את חי' המערכת הבקרה האלקטרונית. כאשר הכירים מופעלים בצורה אינטנסיבית, המאוחר יכנס לפעולה ותשמעו את רעשי זרימת האויר. המאוחר עשוי להמשיך ולפעול גם לאחר שתכיבו את הכירים.

## **השראה**

---

- הרימו את הסיר ממוקומו על הכרים.
- החלקת הסירים על משטח הזכוכית הקרמי עלול לשירותו אותם.
- קחו לתשומת לבכם שהקטרים המרביים המוגדרים על ידי יצרני הסירים לעיתים קרובות מתייחסים לקוטר השוליות העליונות של כלי הסיר או המחבת. קופר הבסיס (לעתים הוא קטן יותר) הוא החשוב יותר.

### **סירים**

#### **להלן סוגי סירים מתאימים:**

- סירים העשויים מפלדת אל חלד עם בסיס מגנטי
- סיריبشر המצויפים באAMIL
- סירים מבrazil יצוק.

#### **להלן סוגי סירים שאינם מתאימים**

- סירים העשויים מפלדת אל חלד ללא בסיס מגנטי,
- סירי אלומיניום או נחושת,
- סירים או מחבבות מצוכית, חרס או קרמיקה

תוכלו לבדוק האם הסיר או המחבת מתאימים לשימוש בכירים ההשראתיים באמצעות החזקה מגנט ליד בסיס כל' הבישול. אם המגנט נמשך ונצמד לבסיס, הכל' מתאים לשימוש בכירים אלו.

קחו לתשומת לבכם שתכונות החומר ממנו עשוי בסיס הסיר עלול להשפיע על תוצאות הבישול (למשל, השחמת פנק'יקים).

- כדי להציג את מיטב הביצועים מאזרוי הבישול, השתמשו בקוטרי סירים מתאימים (עיננו בפרק "טיואר הכירים - אזרוי הבישול"). אם קופר בסיס הסיר קטן מדי, הוא לא יזזה, וחיווי ע' יבהיר לחילופין עם דרגת ההספק המוגדרת.

- השתמשו רק בסירים ומחבבות עם בסיסים חלקים. בסיסים מחורצים עלולים לשירות את הזכוכית הקרמית.

## **עצות לחיסכון באנרגיה**

- הקפידו ככל שניתן להשתמש במכושים כדי לכסות את הסירים ולמזרע את איבוד החום.
- בחרו בסיר קטן לבישול כמות מזון קטנה. סיר קטן צורך פחות אנרגיה מסיר גדול עם כמות מזון קטנה בתוכו.
- בשלו עם כמות המים הקטנה ביותר האפשרית.
- כשהםזון הגיע לרתיחה או הסיר חם מספיק לטיגון, הנמיכו את דרגת הספק החימום.
- זמני הבישול מתקצרים בצורה משמעותית בעת>bישול בסיר לחץ.

## **תחום דרגות ההספק**

הגדירות	
1-2	המסת חמאה המסת ג'לטין
2	הכנת פודינג חלב
3	חימום כמויות קטנות של מזון/נוזלים בישול אורז הפרשת ירקות קפואים בישול קטניות
4	חימום של מזון נוזלי או חצי מוצר הכנת חביתות וביציות מטוגנות אידוי פירות בישול CISONSIM
5	אידוי ירקות ודגים הפרשה וחימום מוצר מזון קפואים
6	הBAT כמויות מזון גדולים להרתחה. למשל, תבשילי קדרה. עיבוי רטבים כמו למשל, רוטב הולנדיIZ טיפול ביצים עדין (ללא חימום יתר של השמן)
7	טיפול איטי (ללא חימום יתר של השמן) של בשר, דגים, ונקניקיות טיפול פנקטיים וכו'
8	בישול קדרה
9	הרתחת כמות מים גדולה הבא לרתחה

הנתונים בטבלה מיועדים למידע בלבד.  
הספק סלילי ההשראה משתנה בהתאם לגודל והחומר ממנו עשוי הסיר. מסיבה זו  
יתכן ועליכם יהיה להתאים מעט את הגדרות דרגת ההספק כדי להתאים לסיר.  
במשך הזמן תוכלו להתאים את הגדרות המיטביות לסיר היבשול שלכם.

## **הפעלה**

### **כיצד היכיריהם פועלים**

לוח הבקרה של מכשיר זה מצויד בחישני מגע אלקטרוניים המגיבים למגע אצבע. מטומי בטיחות, כדי להפעיל את היכיריהם, יש לגעת בחישן המגע להפעלה/כיבוי ① מעט זמן יותר מאשר בחישנים האחרים. כל לחיצה על חישן מגע, מלאה בצליל קולי.

הקפידו לשמר את המגעים והאזורים שמסביבם נקיים ואל תניחו חפצים כלשהם באזור הבקרים. פועלות חישני המגע עשויה להשתבש או תיגרם פעללה לא רצואה, חוסר תגובה של המגעים, הפעלה שגوية או אפילו כיבוי לא רצוי של אזור בישול, ומנגנון הבטיחות יפסיק באופן אוטומטי את היכיריים (עיינו בפרק: "מנגנון ניתוק בטיחותי").  
לעולם אל תניחו כלים חמימים על אזור הבקרים. החום עלול לגרום נזק לרכיבים אלקטרוניים המותקנים מתחת למשטח הקרמי.

## הפעלה

### **חיווי חום שיורי**

אם אзор הבישול עדין חם, חיוי חום שיורי יואר לאחר שהוא כבב. הפסים של חיוי חום שיורי, כבים אחד אחר השני בהתאם להתקשרות אзор הבישול. הקו האופקי האחרון כבב, כאשרו הבישול בטוח למגע.

 סכתת אש.  
אל תשאירו את הכיריים ללא השגחה בעת שהם בשימוש.  
קחו לשימושם לבכם שזמן ההתחממות של כיריים באינדוקציה (השראתיים) קצר יותר בהשוואה לכיריים רגילים.

 סכתת כוויות והתלקחות אש!  
אל תגעו באזורי הבישול כל עוד חיוי חום שיורי עדין מואר.

### **הפעלת הכיריים**

- געו בחישון המגע הפעלה/כיבוי ①.
- יופיע בכל אחת ממציאות אזור הבישול. מטעמי בטיחות, הכיריים יכוב מעצם לאחר מספר שניות, אם לא תבצעו פעולה כלשהי.

### **הגדרה/שינויי דרגת הספק החימום**

- געו במקש הספרה המתאימה באazor הבישול שתרצו להשתמש בו.  
דרגת ההספק שנבחרה תופיע בacz אзор הבישול.

### **כיבוי הכיריים**

- לכיבוי אзор הבישול, געו בחישון 0 של אзор הבישול. געו בחישון המגע הפעלה/כיבוי ①.
- לכיבוי הכיריים וכל אזורי הבישול, געו בחישון ①.

## **הפעלה**

---

### **اذור בישול גמיש PowerFlex**

את אזורי הבישול הגמישים PowerFlex ניתן לשלב כדי ליצור אזור בישול גמיש PowerFlex (עיינו בפרק "תיאור היכירויות - דגמים"). הגדרות השילוב של אזורי הבישול מבוקרים על ידי אזור הבישול הגמיש PowerFlex הקדמי או השמאלי (בהתאם לדגם).

### **הפעלה**

- געו בחישון המגע  או .
- חוויי\_- יואר בציג של אזור הבישול האחורי או הימני.
- הגדירו את דרגת ההספק הרצiosa ב מגע על חישון הספרה המתאימה של אזור הבישול הקדמי או השמאלי.

### **כיבוי**

- געו בחישון המגע  או .

## הפעלה

זמן ההתחממות [שניות:דקות]	דרגת הספק המשר הבישול מוגדרת
כ- 0:15	1
כ- 0:15	2
כ- 0:25	3
כ- 0:50	4
כ- 2:00	5
כ- 5:50	6
כ- 2:50	7
כ- 2:50	8
-	9

### התחומות אוטומטיות

כאשר מופעלת ההתחממות האוטומטית, איזור הבישול מתוחם באופן אוטומטי בדרגת ההספק המרבית וועבר לדרגת ההספק שנבחרה על ידכם קודם לכן. זמן ההתחממות האוטומטי תלוי בדרגת ההספק שנבחרה (עיננו בטבלה).

### הפעלת ההתחממות האוטומטית

- געו במקש ספירה של הגדרת דרגת הספק המשר הבישול הרצויה עד שישמע צליל אישור, ודרגת ההספק של המשר הבישול תחל להנabbב. בעת ההתחממות, דרגת ההספק המוגדרת של המשר הבישול תhabב לחילופין עם 8.

שינוי הגדרת דרגת המשר הבישול  
יבטל את ההתחממות האוטומטית.

### ביטול פעולה ההתחממות האוטומטית

- געו במקש ספירת דרגת הספק המשר הבישול שהוגדרה עד שהספרה בציג תואר בקביעות או הגדרו דרגת הספק אחרת.

## **הפעלה**

### **מיאץ החימום**

אזורים הבישול מושתטים בזוגות כדי לספק את ההספק הנדרש לפעולות המיאץ. כאשר נבחרת פעולהת המיאץ, המאנרגיה נלקח מאזור הבישול הקשור. התרחיש הבא קורה בתוך הזוגות:

- ההתחממות האוטומטית מתבטלת
- דרגת ההספק מופחתת
- אזור הבישול הקשור כבנה.

בעת פעולהת מיאץ החימום, ההספק מוגבר למשך כ- 15 דקות כך שנייתן לחםם במהירות כמוניות גדולות של מזון כמו לדוגמא, הרתחת מים לבישול פשוטה.

ניתן להשתמש בפעולות מיאץ החימום רק בשני אזורים לבישול בו זמנית.

פעולות מיאץ החימום מופעלת כאשר

- לא נבחרה דרגת הספק, אזור הבישול יחזיר באופן אוטומטי לדרגת הספק 9 בסיום זמן פעולהת המיאץ או אם פעולהת המיאץ כובתה קודם לכן.

- נבחרה דרגת הספק, אזור הבישול יחזיר באופן אוטומטי לדרגת ההספק שנבחרה בסיום זמן פעולהת המיאץ או אם פעולהת המיאץ כובתה קודם לכן.

## **הפעלה**

---

**כיבוי מאיץ החימום / מאיץ החימום  
הכפול**  
■ בחרו בדרגת הספק אחרת.

**הפעלת מאיץ החימום**  
■ געו בחישון המגע 9 של אזור הבישול הרצוי.  
■ יואר בציג אזור הבישול.

**הפעלת מאיץ חימום כפול TwinBooster 1**  
■ געו פעמים בחישון המגע 9 של אזור הבישול הרצוי.  
// יואר בציג אזור הבישול.

**הפעלת מאיץ חימום כפול TwinBooster 2**  
■ געו 3 פעמים בחישון המגע 9 של אזור הבישול הרצוי.  
// יואר בציג אזור הבישול.

## **הפעלה**

### **הפעלת/כיבוי פועלות שמירת החום**

#### **החום**

- גען בחישון המגע  של אזור הבישול הרצוי.

### **פועלות שמירת חום**

פועלה זו מיועדת לשמירת החום של מזון שזה עתה התבשיל והוא עדין חם. מצב פועלה זה אינו מיועד לחימום מחדש של מזון קר.

אם הפעלה פועלות שמירת חום, אזור הבישול יכבנה אוטומטית לאחר כשתים לכל היוטר.

- לפועלות שמירת חום, השתמשו אך ורק בסיררים מכוסים במכסה.
- אין צורך לבחוש את המזון בעת פועלות מצב שמירת חום.
- מרכיבי תזונה טבעיים מסוימים אובדים בעת בישול המזון, והם פוחתים בעת שמירת חום המזון. ככל שהמזון נשאר חם זמן רב יותר, כך גדל אובדן המרכיבים הטבעיים. קצרו את זמן שמירת החום ככל שניתן.

## טיימר

### כיבוי אוטומטי של אзор בישול

תוכלו לתוכנת זמן כיבוי אוטומטי של אзор בישול. ניתן לתוכנת בו זמנית את כל אזורי הבישול.

אם הזמן המתוכנת ארוך מזמן הפעולה המרבי המותר, אзор הבישול יכבה לאחר זמן הפעולה המרבי המותר (עיינו בפרק "כיבוי בטיחות").

- בחרו את דרגת ההספק של אзор הבישול הרצוי.
- געו לסירוגין בחישון המגע Ⓞ עד שחוויי → יופיע בצד אзор הבישול הרצוי.
- הגדרו את הזמן הרצוי.
- אם תרצו לכוון אзор בישול אחר כדי להפסיק את פעולהו באופן אוטומטי, חזרו על אותן הפעולות המתוארות לעיל.
- אם תבחרו הפסקת פעולה אוטומטית של יותר מאשר בישול אחד, זמן הכיבוי הקצר ביותר הנותר יופיע בצד וחוויי → יופיע בצד של אותו אзор הבישול.
- אם תרצו לבדוק את הזמן הנותר באзор בישול אחר, געו לסירוגין על חישון המגע Ⓞ עד שחוויי → יופיע בצד אзор הבישול הרצוי.

תוכלו לבחור זמן תזכורת של עד 99 דקות.

תוכלו לשימוש בטימר בשתי אפשרויות שונות:

- להגדרת טימר תזכורת
- להגדרת זמן כיבוי אוטומטי של אзор בישול.

### טיימר תזכורת

#### להגדרת טימר התזכורת

- געו בחישון המגע Ⓞ.
- געו בחישון המגע - או + עד שהזמן הרצוי יופיע בצד.

#### לשינוי זמן התזכורת

- געו בחישון המגע Ⓞ.
- געו בחישון המגע - או + עד שהזמן הרצוי יופיע בצד.

#### לביטול זמן התזכורת

- געו בחישון המגע Ⓞ.
- געו בחישון המגע - או + עד ש- 00 יופיע בצד הטימר.

## **ט'ימר**

---

אם תרצו לבדוק זמן נותר אחר הנספר ברקע לאחר:

### **הטיימר**

תוכן להשתמש בט'ימר לכיבוי אוטומטי ■ געו לסירוגין בחישון המגע Ⓛ עד שהזמן הרצוי יופיע בזג.

אם כבר תכנתם פועלות קבועות אחת או יותר ותרצו להשתמש גם בט'ימר לתזכורת:

■ געו לסירוגין בחישון המגע Ⓛ עד ש- 00 - חותם יופיעו בזג הט'ימר.  
■ כוונו את הזמן כפי שמתואר לעיל.

אם אתם משתמשים בט'ימר התזכורת ותרצו להפעיל גם ט'ימר לכיבוי איזור בישול אחד או יותר:

■ געו לסירוגין בחישון המגע Ⓛ עד שחינויו → יופיע בזג איזור הבישול הרצוי.  
■ כוונו את הזמן כפי שמתואר לעיל.

זמן קצר לאחר ביצוע פועלות התוכנות האחרונות, תציגת הזמן הקצר ביותר הנותר תופיע בזג.

## **פעולות נוספות**

### **החזקה לפעולה**

אם היכרים מוכבים בטעות בעת השימוש, תוכלו לשחזר את כל הגדירות באמצעות פעלת זו. היכרים חייבות להיות מופעלות שוב תוך 6 שניות.

- הפעילו שוב את היכרים.
- געו בחישון המגע ►//| בטור 6 שניות מהפעלה החוזרת של היכרים.

### **Stop&Go**

היכרים שלכם מצידם בתוכנת עצרו ולכו. כשהתמונה מופעלת, הսפק של כל אזורי הבישול המופעלים יורד לדרגת הספק 7.

בעת שМОפעלת תוכנה זאת, לא ניתן לשנות את הגדירות דרגות ההספק של אזורי הבישול ואת הגדירות הטימר, אך ניתן רק לכבות את היכרים.

לאחר ביטול פעולה תוכנת "עצרו ולכו", אזורי הבישול חוזרים לפעול בדרגת ההספק האחורונה שהוגדרה.

אם תוכנת "עצרו ולכו" אינה מבוטלת בטור כ- 10 דקוט, היכרים כבים.

### **הפעלה / ביטול**

- געו בחישון המגע ►//|.

השתמשו בפעולה זו כאשר יש לנתקות את חישוני המגע במהירות או שקיימת סכנה להרחתת יתר.

## **תוכנות בטיחות**

---

### **נעילת מערכת**

פעולת נעילת המערכת תתבטל בעת  
הפסקת חשמל.

הכיריים מצויים במערכת נעילה  
בטיחותית כדי למנוע הפעלה לא רצiosa  
של הכיריים.

אם הגיעו בחישון מגע לא זמין כאשר  
מופעלת נעילת מערכת, צל"ז יופיע בציג  
הטיימר במשך מספר שניות.

### **הפעלת הנעילה**

- הפעילו את הכיריים ברגע על חישון ①.
- געו בו זמנית בחישוני המגע ▶//ו-  
④ עד ש- צל"ז יופיע בציג הטיימר.

### **ביטול הנעילה**

- כבו את הכיריים ברגע על חישון ①.
- געו בו זמנית בחישוני המגע ▶//ו-  
④ עד ש- צל"ז יעלם מצג הטיימר.

## **תכונות בטיחות**

---

### **כיבוי בטיחותי כechiyeshni המגע מקסימום**

הכיריים נקבעים באופן אוטומטי כאשר אחד או כמה מחיישני המגע נשארים מקסימום מסיבה כלשהי יותר מ- 10 שניות. כמו למשל: מגע אצבע, מזון שgalsh מסיר, או חפץ כמו כפפה או מגבת. חיוי י' יהבhab בציג הטימר וישמע צליל התרעה. חיוי י' יכבה לאחר שתנקו את לוח הבקרה או תרחיקו את החפצים המקסימים אותו. כתת תוכלו להמשיך ולהשתמש בכיריים.

### **כיבוי בטיחותי**

#### **כיבוי בטיחותי לבישול הנמשך זמן רב מדוי**

מנגנון כיבוי הבטיחות מופעל באופן אוטומטי אם אחד מאזוריו הבישול מחומם בפרק זמן חריג ואורוך מהרגיל. פרק זמן זה תלוי בדרגת ההספק שנבחרה. כשזמן הפעולה חורג, אזור הבישול כביה וחינוי החום השינוי מופיע בציג. את אזור הבישול תוכלו להפעיל שוב לאחר שתכבו ותפעלו אותו.

## **תכונות בטיחות**

הגורםים הבאים יכולים להיות סיבה להתקומות יתר:

- חימום סיר ריק.

- שמן או שומנים חממו בדרגת ההספק הגבוהה ביותר.

- אוורור לא מספיק לחלק התחתון של הכיריים.

- איזור בישול הופעל לאחר הפסקת חשמל.

אם מערכת ההגנה מפני חימום יתר מופעלת שוב, פנו למוקד שירות השירות (עינו בראשינה שכרכיכה האחראית של החברת).

### **הגנה מפני חימום יתר**

כל סלילי ההשראה ויחידות הקירור של הבקרה האלקטרונית מצוידים במערכת הגנה נגד חימום יתר. כדי למנוע חימום יתר של סלילי ההשראה ומערכת הקירור. מערכת ההגנה מבצעת את ניתוק הבטיחות באחת מהדרכים הבאות:

- כאשר מופעל חימום מואץ, הוא ייכבה.

- דרגת ההספק המוגדרת תונמך.

- איזור הבישול ייכבה באופן אוטומטי.  
"咎" יופיע בזג איזור הבישול.

## כינוי ותחזקה

## **תכשירי ניקוי לא מתאימים**

למניעת נזקים למשתחי הכיריים, אל תשתמשו ב:

- בתכשירי ניקוי המכילים סודה, בסיסי, אמונייה, חומצה או קלוריד.
  - בתכשירי ניקוי המכילים מסיר אבנית, מסירי כתמים או חלודה,
  - תכשירי קרצוף כמו למשל, אבקת קרצוף ומשחות ניקוי,
  - תכשירי ניקוי המבוססים על ממסים, חומרני ניקוי למדיחי כלים,
  - תכשירי ניקוי לתנורים ולగראיל,
  - תכשירי ניקוי לאזקופית,
  - בכריות קרצוף או ברחלית כמו למשל: סקווטש-ברטייט המיעודים לקרצוף משטחים וכלי בישול.
  - תכשירים לניקוי מלמין,

**⚠ סכנות כוויות  
אזור הבישול חייבים להיות קבועים.  
הכירים חייבים להתקרר.**

**██ננת פציעה.**

שימוש בתכשירי ניקוי לא מתאים עלול לגרום לטשטוש או דהילת המשטחים. כל המשטחים רגשיים לשritisות. הסירו מיד את כל שאריות תכשירי הניקוי.

## **ניקוי ותחזוקה**

**⚠ סכתת כוויות.**

הגנו על ידכם באמצעות חבישת כפפות מגן לפני השימוש במגרדת כדי להסיר שאריות סוכר, פלסטייק או רדייד אלומיניום ממשטח הכיריים החם.

אל תנקו את האזוריים שבין המשטח ה الكرמי והמסגרת שמסביב ובין המסגרת ומשטח העבודה בכלים עם קצוות חדים. כלים אלו עלולים לגרום נזק לאטמים.

כאשר סוכר, חומר פלסטי או רדייד אלומיניום נפלו על הכיריים החמים, כבו תחילה את הכיריים והסירו מיד (כאשר אзор הבישול עדין חם) את המזון שנשפך בעזרת מגדרת מיוחדת לכיריים קרמיים. היזהרו! סכתת כויה. אפשרו לאзор הבישול להתקרר, ולאחר מכן נקנו אותו בתכשיר ניקוי משטחים קרמיים ולפדות אל-חלד.

אל תשתמשו בנזול לשטיפת כלים לניקוי המשטח ה الكرמי. נזול לשטיפת כלים לא יסיר את כל שאריות הלכלוך, והוא עשוי ליצור שכבת ציפוי בלתי נראית שתగרים שניי גון קבוע של המשטח ה الكرמי. נקו את הכיריים בקביעות עם תכשיר ניקוי מתאים לכיריים קרמיים.

נגבו והסירו לכלה קל במלילת לחאה. לכלה עיקש תוכלו להסיר במגרדת מיוחדת למשטח כיריים קרמיים.

לאחר מכן נקו את הכיריים בתכשיר ניקוי למשטחים קרמיים ולפלדת אל-חלד (עימן בפרק "אביזרים נוספים") ונגבו במגבת ניר או סמרטווט נקי. כדי למנוע היוצרות כתמים, אל תמרחסו את תכשיר הניקוי כשהכיריים עדין חמים. עימיו בהוראות השימוש של גבי אריזת תכשיר הניקוי.

לבסוף, נגבו את משטחי הכיריים במלילת לחאה ולאחר מכן יבשו אותם במלילת נקייה ורכאה. וודאו שהסרתם את כל שאריות תכשיר הניקוי מכיוון שהן עשוית להישרף בהפעלה הבאה של הכיריים ולגרום נזק למשטח ה الكرמי.

**נקודות הנגרמות משאריות אבנית, מים ושאריות אלומיניום** (כתמים עם מראה מתכת) תוכלו להסיר באמצעות תכשיר ניקוי למשטחים קרמיים ולפלדת אל-חלד.

## מדריך לאיתור תקלות

בסיוע הנהניות הבאות, תקלות קלות בביטחוני הקיימים כתוצאה מהפעלה שגואה, תוכלו לאתר ולפתור מלבן צורך לפנות לשירות התקיונים.

**⚠️ התקנה, טיפול ותיקון של הקיימים יבוצע על ידי טכני מורשה ומומן.**  
**תיקונים על ידי מי שאינו מורשה לכך מנוגדים לחוק ועלולים להיות מסוכנים.**  
**וודאו שהkeepers מנותקים מרשות החשמל עד סיום כל פעולות התחזקה והתיקון.**

הבעיה	הסיבה האפשרית והפתרון
<b>לא ניתן להפעיל את הkeepers או את איזורי הבישול.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ אין אספקת מתח חשמל לkeepers.</li> <li>■ בדקו אם הנתיר של קו החשמל המזין את הkeepers ירד. במידה וכן, פנו למועד השרות (עינו ברשימה שבקירica האחורית של החברת).</li> </ul>
<b>אתם חשים בריח מוזר או עשן בעת השימוש בכיריים חדשים.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ נתקו את הkeepers מרשות החשמל למשך כדקה אחת על ידי:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ניתוק קו החשמל המזין את הkeepers, הוצאה תקע החשמל מהשקב בקיר, או</li> <li>- הורדת מפסק החשמל הראשי בלוח החשמל.</li> </ul> </li> <li>■ אם לאחר החיבור מחדש לרשות החשמל, עדין לא ניתן להפעיל את הkeepers, פנו למועד השרות (עינו ברשימה שבקירica האחורית של החברת).</li> </ul>
<b>חליKI המתכת של המכשיר מצופים בציפוי מגן. לכן, בעת הפעלה הראשונה ייתכן יוופיע ריח לא נעים. ריח זה המלאוה לעיתים במעט עשן נעלם לאחר זמן קצר ולא מהוווה סימן לתקלה או ליקוי קלשו במכשיר. הריח ואדים כלשהם הנפלטים, אינם מצביעים על חיבור שגוי או מכשיר פגום, והם אינם מסוכנים לבリアות. הריח והעשן יעלמו לאחר זמן קצר. זאת תופעה רגילה שאינה מעידה על תקללה כלשהי בכיריים.</b>	
<b>חיוי עלי מהבב לחילופין עם דרגת ההසפק הנבחרת של אחד מאזוריו הבישול.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ לא מונח סיר על איזור הבישול או סיר הבישול אינם מתאים.</li> <li>■ השתמשו בסיר מתאים (עינו בפרק "סירים").</li> </ul>

## מדריך לאיתור תקלות

הסיבה האפשרית והפתרון	הבעיה
<p>■ מופעלת נעלית המערכת.</p> <p>■ בטלו את נעלית המערכת (עינו בפרק: "נעילת המערכת").</p>	לאחר הפעלת הכיריים "לכ"ז" מופיע מספר שניות בציג הטיימר.
<p>כפי הנראה אחד או יותר מחישני המגע מכוסה ע' מגע אצבע, מזון ש galsh או חפץ כלשהו.</p> <p>■ נקו את לוח הבקרה או הסירו את החסימה (עינו בפרק "כיבוי בטיחות").</p>	חיובי' מופיע באחד או יותר מצגי אזרוי הבישול והכיריים כבים באופן אוטומטי.
<p>אחד מאזרוי הבישול היה מופעל זמן רב מדי.</p> <p>■ תוכלו להפעיל ולהשתמש חוזר בכיריים (עינו בפרק "כיבוי בטיחות").</p>	אזרור בישול כבה אוטומטי.
<p>מנגן הגנה מפני התחלמות יתר נכנס לפועלה.</p> <p>■ עינו בפסקה "הגנה מפני חימום יתר".</p>	אזרור בישול כבה אוטומטי.
<p>הופעלה מערכת ההגנה מפני חימום יתר.</p> <p>■ עינו בפסקה "הגנה מפני חימום יתר".</p>	פעולת מאיצ' החימום כבתה אוטומטית מוקדם מדי.
<p>הופעלה מערכת ההגנה מפני חימום יתר.</p> <p>■ עינו בפסקה "הגנה מפני חימום יתר".</p>	ברdegat haSefek המוגדרת, אזרור הבישול לא פועל בצורה הרגילה.
<p>הפעלת שני האזרורים בדרגת הספק המרבית 9 חריגת מצrichtת הספק המרבית לזוג אזרוי הבישול המקורשים.</p> <p>■ השתמשו באזרור בישול אחר.</p>	דרגת הספק 9 מונמכת אוטומטית אם אתם בוחרים בו בזמןית בדרגת הספק 9 בזוג אזרוי בישול מקורשים או באזרור בישול מורחב.
<p>כמות גדולה מדי של מזון בתוך הסיר.</p> <p>■ התחילו את הבישול בדרגת הספק המרבית ולאחר מכן הנמיכו את דרגת הספק.</p>	המזון בסיר מתחמס בקושי או לא מתחמס כלל בעת שהופעלת תכונת חימום מוקדם אוטומטי.
<p>הסיר לא מוליך חום כראוי.</p> <p>■ השתמשו בסיר או מחתבת אחר המוליך חום כראוי.</p>	

מדריך לאיתור תקלות

הבעיה	הסיבה האפשרית והפתרון
רשות פעללה נשמע גם לאחר כיבוי היכיריים.	מأ Orrrr הקירור ממשיך לפעול עד שהכיריים מתקרים, ולאחר מכן הוא כבה אוטומטית.
לצג איזור הבישול ונשמע צליל התרעעה.	<p>היכיריים אינם מחוברים כראוי.</p> <p>■ ח纠正 את היכיריים בהתאם לתרשים החיבורים.</p>
לצג איזור הבישול מהבהבים לטיורוגין ומספרים ER או E.	<p>הפעלה מערכת ההגנה מפני חיים יתר.</p> <p>■ עינו בפסקה "הגנה מפני חיים יתר".</p>
א. אם הבעיה לא נפתרה, פנו למוקד השירות (עימנו ברשימה שבຕריכה האחראית של החברת).	<p>airura תקללה בבדיקה האלקטרונית.</p> <p>■ נתקו את היכיריים מרשת החשמל למשך כדקה אחת.</p>

## **אביזרים נוספים**

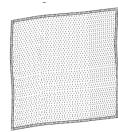
### **תכשירי ניקוי וטיפול**

**תכשיר ניקוי למשטח קרמי ולפלדת  
אל-חלד בונפח של 250 מל'**



מיועד להסרת לכלוּר כבד, שרарיות  
אבנית וסימנים שנוצרו מסיר אולומינום.

### **מטלית ניקוי מסיבים מיקרוניים - Cloth**



להסרת טביעות אצבע ולכלוּר קל.

אביזרים ותכשירים נוספים לניקוי  
וטיפול תוכלן לרכוש באמצעות מוקד  
השירות (עינו ברשימה שבכrica  
האחרית של החוברת) או בחניות  
'מילה גלארי' ברוחבי הארץ.

נא עיין באתר האינטרנט של "מילה":



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

### **סירים**

"מילה" מציעה מגוון רחב של סירים  
המתאימים לצורה מסוימת לכיריים  
של "מילה". לפרטיהם נוספיםם לגבי'  
מצרים בודדים, אני פנו לחניות  
'מילה גלארי' ברוחבי הארץ.

- סירים בגודלים שונים
- סיר טיגון עם מכסה
- סירים עם ציפוי למניעת הידבקות
- סיר וק
- כלי לבישול גורמה

## **הוראות בטיחות בהתקנה**

כיריים אלו יוחבו לרשת החשמל על ידי טכנא מורה ומiomן בלבד בהתאם לכל תקני הבטיחות ותקנות החשמל הרלוונטיים.

לפני התקנת הכיריים פנו לחשמלאי מוסמך כדי שיכין את תשתיית החשמל הנדרשת.

התקינו את קיריות הצד של יחידות ריהוט המטבח ואת קולט האדים לפני התקנת הכיריים הקרמיים כדי למנוע נזק למשטחים.

◀ משטח העבודה או ארוןות המטבח הסמוכים לכיריים חייבים לעמוד בחום של  $C^0 100$ . במידה ובנסיבות אלה נעשה שימוש בדבוק, גם הדבק חייב להיות עמיד בדרגת החום האמורה. המשטח שמאחוריו הכיריים חייב להיות עשוי מחומרים העמידים בפני חום.

◀ אל תתקינו את הכיריים מעל מקרר, מקפיא, מדיח כלים, מכונת כביסה, מייבש כביסה, וכו'.

◀ אין להתקין כיריים אלו מעל תנור אלא עם מותקנת בו מערכת אוורור מבנית.

◀ לאחר התקנת הכיריים, וודאו שכבל החשמל לא יבוא ב מגע עם החלק התיכון של הכיריים והוא לא ימחוץ.

◀ וודאו שכבל החשמל לא יבוא ב מגע עם חלקים נעים כלשהם של רכיבי המטבח (כמו למשל, מגירה) או שהוא יתקל בחסימות מכניות העולות לפגוע בו.

◀ הקפידו על קיום כל מרוחך הבטיחות הנΚויבם בעמודים הבאים.

כל המדידות בחוברת זו ניתנות במ"מ.

























