



הוראות שימוש והפעלה לכירים קרמיות בשיטת אינדוקציה



יבוא ושיווק: מיני-ליין בע"מ, רח' גרניט 12, ק. אריה, פתח תקווה
שרות לקוחות ומוקד שרות מרכזי: *5-000-000
www.miniline.com

לקוחות נכבדים!

תודה על שרכשתם את הכיריים אינדוקציה המשוכללים מתוצרת AEG. אנו בטוחים שהכיריים העשויים מחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענו באופן מרבי על דרישותיכם.

המכשיר נוח וקל לשימוש, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר.

בברכה

מיני-ליין בע"מ

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר.

היבואן לא יישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד.

היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועים.

סמלים המופיעים בחוברת זו

משולש האזהרה או המילים "אזהרה!" "זהירות!" "שים לב!" מלווים בהערות שאותן יש למלא. סימן זה מנחה אותך שלב אחר שלב בהפעלת המכונה.



סימן זה מוסיף מידע מועיל לצורך הפעלה תקינה ונכונה של המייבש.



עלה התלתן מצביע על טיפים והוראות להגברת החיסכון ושמירה על איכות הסביבה.



היצרן רשאי לבצע שינויים ושיפורים טכנולוגיים במראה ובמפרטים לטובת המשתמש ללא מתן הודעה מראש.

תוכן העניינים

1. מידע הקשור בבטיחות.....5
- 1.1. בטיחות ילדים.....5
- 1.2. כללי.....5
2. הוראות בטיחות חשובות.....6
- 2.1. התקנה.....6
- 2.2. חיבור לחשמל.....6
- 2.3. שימוש.....7

8	2.4. ניקוי ותחזוקה
8	2.5. השלכת מכשירי חשמל ישנים
8	2.6. שרות ותיקונים
9	3. תיאור המכשיר
9	3.1. משטח הבישול
9	3.2. תרשים פנל הבקרה
10	3.3. מחוונים וסמלים המופיעים בתצוגה הדיגיטלית
11	4. שימוש יומיומי
11	4.1. הפעלה/כיבוי
11	4.2. פונקצית כיבוי אוטומטי בטיחות
11	4.3. כיוון עוצמת החום
11	4.4. שימוש באזורי הבישול
12	4.5. פונקצית גישור (Bridge)
12	4.6. חימום אוטומטי
12	4.7. פונקצית טורבו
12	4.8. שימוש בטיימר
13	4.9. פונקציה Stop+Go
13	4.10. נעילה
13	4.11. בקרת הורים (נעילת ילדים)
14	4.12. בקרת OffSound (הפעלה/השתקת צלילים)
14	4.13. מנהל ההספק
15	5. טיפים ועצות בנוגע לבישול וטיגון
15	5.1. כלי בישול מתאימים לבישול בשיטת אינדוקציה
15	5.2. הרעשים בזמן הבישול
16	5.3. דוגמאות לשימוש בכיריים
17	6. ניקוי ותחזוקה
17	6.1. כללי
17	6.2. הסרת השאריות
17	7. במקרה של בעיה או קושי
17	7.1. איתור ותיקון תקלות
19	7.2. אם אינכם מצליחים לפתור את הבעיה
19	8. התקנה
19	8.1. לפני ההתקנה
19	8.2. כיריים בילט-אין
19	8.3. כבל החשמל
19	8.4. הרכבה
21	8.5. תיבת הגנה

9. נתונים טכניים.....22
9.1. תווית נתוני המכשיר.....22

10. יעילות אנגגטית.....22
10.1. מפרט טכני.....22
10.2. טיפים לחיסכון באנרגיה.....23

1. מידע הקשור בביטוח

קראו את הוראות ההפעלה בתשומת לב לפני ההתקנה והשימוש בכיריים. יש להקפיד על מילוי הוראות אלה. נזק שייגרם כתוצאה מאי מילוי ההוראות לא מכוסה באחריות.

1.1. בטיחות ילדים

- השימוש בכיריים מותר לילדים מגיל 8 ומעלה ולאנשים חסרי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית או לאנשים חסרי ידע וניסיון רק אם הדבר כעשה תחת פיקוח או אם הם קבלו הדרכה לגבי שימוש נכון ובטוח בכיריים ובתנאי שהם מבינים את הסיכונים הכרוכים בשימוש
- השגיחו שילדים לא ישחקו במכשיר ו/או בקרבתו.
- סלקו את חומרי האריזה של המכשיר העלולים להוות סכנה לילדים – בעיקר סכנת חנק.
- הכיריים מתחממים בשעת השימוש. הרחיקו מהם את הילדים בזמן הבישול.
- אם יש במכונה התקן בטיחות ילדים, מומלץ להפעילו כדי להימנע מהפעלת הכיריים בשוגג על ידי ילדים או חיית מחמד.
- ניקוי ותחזוקה של המכונה לא יבוצעו בידי ילדים ללא השגחה.

1.2. כללי

- הכיריים והחלקים הנגישים לוחטים בזמן השימוש. היזהרו מכוויות!
- אין לחבר טיימר חיצוני או מערכת שליטה מרחוק לכיריים.
- אל תשאירו את הכיריים ללא השגחה כשאתם מבשלים בשמן או שומן.
- במקרה של דליקה, אין לכבות אותה עם מים אלא לכבות את המכשיר ולכסות את האש (עם מכסה, שמיכה וכד').
- אין להניח נוזלים או חומרים דליקים או חומרים הניתנים להמסה (כגון חומרים העשויים פלסטיק, אלומיניום וכד') על או בקרבת הכיריים.
- סכנת כוויות! אל תניחו על הכיריים חפצים העשויים מתכת, כגון סכינים, מזלגות, כפות ומכסי סירים, היות והם יכולים להתלהט.
- אין לנקות את הכיריים עם קיטור או בלחץ אוויר.
- בסיום השימוש יש לכבות את אזור הבישול ולא להסתמך על גלאי הסירים.
- במקרה של תקלה במכשיר או נזק בזכוכית הקרמית (סדקים או שריטות), יש לכבותו ולנתקו מרשת החשמל למניעת התחשמלות.
- במקרה של כבל חשמל תקול, יש להזמין טכנאי דרך מחלקת השרות להחלפתו בכבל מקורי. אין לבצע את הפעולה לבד.

2. הוראות בטיחות חשובות

2.1. התקנה



ההתקנה וההצבה ייעשו על ידי טכנאי מוסמך בלבד

- אחרי ההתקנה סלקו השליכו את כל חומרי האריזה בהתאם לתקנות שמירת איכות הסביבה הנהוגים.
- יש לוודא שהכיריים לא ניזוקו בהובלה. לעולם אל תחברו מכשיר פגום. במקרה של פגם או נזק חיצוני או פנימי, פנו למוכר.
- יש לבצע את ההתקנה בדיוק בהתאם להוראות ההתקנה בהמשך החוברת.
- יש לשמור על מרחק אוורור מינימלי בין הכיריים לבין מכשירי חשמל ויחידות סמוכות.
- הכיריים כבדים. היזהרו לא להפיל אותם.
- יש לאטום את השוליים של המשטח עם חומר איטום על מנת למנוע חדירת לחות והתנפחות יחידת הריהוט כתוצאה מכך.
- יש להגן על החלק התחתון של הכיריים מאדים ומלחות.
- אין להתקין את הכיריים סמוך לדלת או מתחת לחלון. כדי למנוע נפילת הסיר/הכלי החם בזמן פתיחת הדלת או החלון.
- יש להתקין חוצץ עמיד לחום בין החלק התחתון של הכיריים לריהוט שמתחת לכיריים על מנת למנוע התחממות ו/או דליקה.
- יש להקפיד על מרווח אוורור של 2 מ"מ בין משטח העבודה לבין החלק הקדמי של ההיחידה שמתחתיו. האחריות לא מכסה נזקים בגין אי השארת מרווח מתאים לאוורור.

2.2. חיבור לחשמל



סכנת שריפה והתחשמלות

- כל חיבורי החשמל יתבצעו בידי חשמלאי מוסמך.
- יש לחבר את הכיריים לשקע נגיש עם הארקה תקינה המאפשר ניתוק מהיר במידת הצורך.
- יש לנתק את הזרם לשקע בזמן ההתקנה.
- יש לוודא שנתוני החשמל בתווית הנתונים מתאימים לאלה של רשת החשמל בארץ.
- יש לוודא שההתקנה בוצעה בצורה נכונה. תקע רופף או פגום עלול להתחמם ולגרום לקצר ולדליקה.
- מומלץ להתקין ממסר פחת בלוח החשמל.
- יש לתעל את הכבל כך שלא יגע במשטחים חמים.
- יש להשתמש בכבל מתאים בלבד. אם הוא פגום או ניזוק, יש להתקשר למחלקת השרות ולהזמין טכנאי להחלפתו.
- אין להשתמש בכבל מאריך.
- חברו את תקע כבל החשמל לשקע רק בסיום ההתקנה של המכונה. ודאו שיש גישה לשקע לצורך ניתוק מהיר במידת הצורך.
- אין לחבר את התקע לשקע חשמל רופף.

- לניתוק הכבל, משכו בתקע ולא בכבל עצמו.
- אין לגעת בכבל החשמל או בתקע עם ידיים רטובות.
- המכונה עומדת בכל התנאים ותקנות הבטיחות של השוק המשותף.

2.3. שימוש



סכנה לפציעה, התחשמלות, דליקה, כוויות

- יש להסיר את כל המדבקות, סרטי פלסטיק, נייר דבק וכד' מהזכוכית הכיריים מיועדות לשימוש ביתי בלבד.
- אין לנסות לעשות שינויים כלשהם במפרט של הכיריים.
- ודאו שפתחי האוורור לא חסומים.
- אין לאפשר פעולה של הכיריים ללא השגחה.
- אין להפעיל או לטפל בכיריים עם ידיים לחות או רטובות.
- בסיום השימוש יש לכבות את משטח הבישול להעביר למצב Off ולא לסמוך על גלאי הסירים.
- סכנת כוויות! אל תניחו על הכיריים חפצים העשויים מתכת, כגון סכינים, מזלגות, כפות ומכסי סירים, היות והם יכולים להתלהט.
- אין להפעיל את הכיריים עם ידיים רטובות.
- אין להשתמש במשטח הבישול כמשטח עבודה או כמקום אחסון.
- אם משטח העבודה סדוק, יש לנתק מיד את הכיריים מהחשמל כדי למנוע התחשמלות.
- משתמשים עם קוצב לב חייבים לשמור על מרחק של 30 ס"מ מאזורי האינדוקציה כשהכיריים פועלים.
- כשמכניסים מזון לשמן רותח, עלולים להיות נתזים.



אזהרה-סכנת שריפה

- רתיחה של שמן ושמן יכולה לגרום להיווצרות אש. יש לשים לב ולהשגיח בעת הבישול.
- שמן משומש המכיל שאריות מזון עלול להידלק בטמפ' נמוכה יותר מאשר שמן חדש.
- אין להניח חומרים דליקים או חומרים רטובים ליד חומרים דליקים על/ליד משטח הכיריים.



אזהרה-סכנת נזק למכשיר

- אין להניח כלי בישול חמים על פנל ההפעלה.
- אין להרתיח את הכלים (סיר, מחבת וכד') ריקים.
- אין להפעיל את הכיריים עם כלי בישול ריקים או ללא כלי בישול עליהם.
- היזהרו שכלים לא יפלו על משטח הכיריים. הדבר יכול לגרום לנזק למשטח הכיריים.
- יש לשמור על מרווח אוורור חופשי של 5 מ"מ בין משטח העבודה וחזית הכיריים שמתחתיו.
- כלי בישול העשויים יציקה, אלומיניום או כלים עם תחתיות פגומות עלולים לשרוט את הזכוכית במקרה של גרירה על גבי הזכוכית.

- המכשיר נועד למטרות בישול בלבד. אין להשתמש בו לשום מטרות אחרות כגון חימום החדר וכד'.

2.4. ניקוי ותחזוקה

- יש לנקות את הכיריים לאחר כל בישול כדי לשמור על המראה החיצוני חדש ורענן לאורך שנים רבות.
- לפני ניקוי הכיריים, יש לכבות אותם ולהניח להם להתקרר
- אין להשתמש בתרסיסים, בלחץ אוויר ובקיטור כדי לנקות את המכשיר.
- מומלץ לנקות את הכיריים כשהם עוד חמים מהבישול, כדי למנוע הידבקות והתקשות של המזון עליהם.
- **חשוב!** חפצים חדים וכריות ניקוי ממתכת (לדוגמא סקוץ'-ברייט) עלולים לגרום נזק לכיריים. יש לנקות במים ותכשיר ניקוי עדין בלבד.

2.5. השלכת מכשירי חשמל ישנים

איכות הסביבה

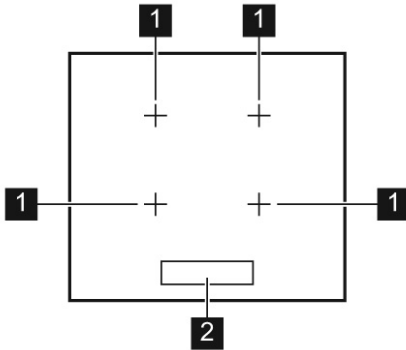
- כשאתם משליכים את הכיריים הישנים, הקפידו שלא יהיו שמישים. נתקו את כבל החשמל.

2.6. שרות ותיקונים

- מוצר זה יטופל ע"י טכנאי שירות מוסמך בלבד, יש להשתמש בחלפים מקוריים בלבד.

3. תיאור המכשיר

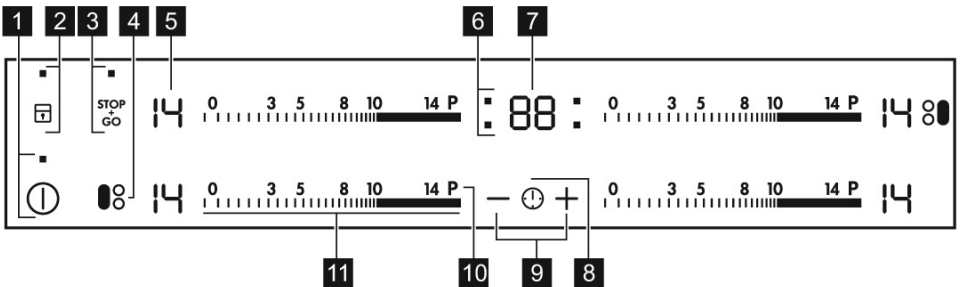
3.1. משטח הבישול



1 אזורי בישול

2 פנל הבקרה

3.2 תרשים פנל הבקרה



חיישני מגע

הכיריים מופעלים על ידי חיישני מגע. האפשרויות נבחרות על ידי נגיעה בחיישני המגע ומאשרות על ידי חיווי בצג וחיוויים קוליים (זמזם).

פעולה	חיישן מגע	
מפעיל ומכבה את המכשיר	Ⓜ	1
נעילה/שחרור לחצני ההפעלה פנל הבקרה	Ⓜ	2
הפעלת/ כיבוי פונקצית שמירת החום	STOP + GO	3
הפעלת פונקצית "גשר"	Ⓜ	4

הצגת עוצמת החימום	עוצמת החימום	5
הצגת משטח הבישול ששזמן הפעולה שלו נקצב	מחווני הטיימר של משטחי הבישול	6
הצגת הזמן (דקות)	תצוגת הטיימר	7
בחירת אזור הבישול	Ⓛ	8
הארכה/קיצור זמן הפעולה	- / +	9
הפעלת/ כיבוי פונקצית הטורבו	P	10
כיוון עוצמת החימום	סרגל בקרה (מדחום)	11

3.3. מחוונים וסמלים המופיעים בתצוגה הדיגיטלית

הסמל המוצג	תיאור/הסבר
0	משטח הבישול כבוי
1 - 14	משטח הבישול פעיל
u	פונקציה STOP+GO מופעלת
A	פונקצית חימום אוטומטי פועלת
P	פונקצית טורבו פועלת
ספרה + E	תקלה
E / E / E	בקרת חום אופטית (מחווני שארית חום): המשך בישול / שמירה על חום / שארית החום
L	נעילה / פונקצית בקרת הורים פעילה
F	כלי בישול לא מתאים / קטן מדי או שאין כלי על משטח החימום.
-	פונקצית כיבוי אוטומטי פעילה.

מחווני שארית חום

סכנת כווייה: כשציינ שארית החום E / E / E מאיר, קיימת סכנת כווייה. המחווני מראה את עוצמת החום הנוכחית (יש 3 דרגות) החימום באינדוקציה יוצר את החום הנדרש ע"פ קוטר הכלי. פלטת הזכוכית הקרמית מתחממת מכלי הבישול.

4. שימוש יומיומי

4.1. הפעלה/כיבוי

געו ב- ① במשך שנייה אחת כדי להפעיל או לכבות את הכיריים.

4.2 פונקציות כיבוי אוטומטי בטיחות

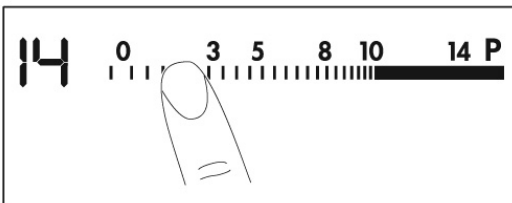
פונקציה זו מכבה אוטומטית את המכשיר במקרים הבאים:

- כל אזור הבישול כבויים
- כשמפעילים את הכיריים אך לא קובעים את החימום.
- כשנוזל כלשהו נשפך על לוח ההפעלה או כשמניחים חפץ כלשהו על לוח ההפעלה מעל 10 שניות (מפה, סיר וכד'). יש צלצול והמכשיר נכבה. הסירו את החפץ או נקו את הפנל והפעילו שוב.
- הכיריים חמים מדי (למשל כשהסיר מעל המשטח ריק). במקרה זה, יש להמתין עד שהמשטח יתקרר לפני שניתן יהיה להשתמש בו שוב.
- הכלי לא מתאים. הסמל F מאיר ומשטח הבישול כובה אוטומטית לאחר 2 דקות.
- אם לא מפעילים את משטח החימום או משנים את דרגת החום. לאחר זמן מה הסמל $-$ נדלק והמכשיר כבה (ראה להלן).

זמני הכיבוי האוטומטי ביחס לחום

• הקשר בין עוצמת החום לכיבוי האוטומטי:

6 שעות	: 1-3 u
5 שעות	: 4-7
4 שעות	: 8-9
1.5 שעות	: 10-14



4.3. כיוון עוצמת החום

געו במד חום ובחרו את עוצמת החום בגרירה עם האצבע.

4.4. שימוש באזורי הבישול

הניחו את הכלי על הצלב/הריבוי שעל משטח הבישול. כסו אותו במלואו עם הבלי. אזורי הבישול באינדוקציה מתאימים את עצמם לקוטר תחתית הכלי שמונח עליהם. ניתן לבשל כלי גדול על שני משטחי בישול בו זמנית.

4.5. פונקצית גישור (Bridge)

פונקציה זו מחברת 2 אזורי בישול והופכת אותם למעשה ליחידה אחת. תחילה יש לקבוע את עוצמת החום באזור בישול אחד.

להפעלת הקישור לאזור הבישול

הימני/השמאלי יש לגעת ב- $08/80$. ניתן לקבוע או לשנות את עוצמת החום בנגיעה על החישן הימני/השמאלי (בהתאמה). **לביטול שני האזורים זה מזה, געו שוב ב- $08/80$. עתה הם יפעלו בנפרד.**

כשמתמשים רק באזור בישול אחד מה-2 המחברים, מומלץ להשתמש באזור הבישול האחורי. כשמתמשים בכלי בישול עם תחתית גדולה, מומלץ להניחו ליד אזור הבישול האחורי.

4.6. חימום אוטומטי

ניתן להגיע לדרגת החום הרצויה במהירות באמצעות פונקצית החימום האוטומטי.

פונקציה זו מחממת במשך זמן קצר בעוצמת חום מירבית (ראה טבלה) ולאחר מכן, מורידה את החום לדרגה הנבחרת.

להפעלת הפונקציה געו ב-P (הסמל P) (מאיר).

לביטול פונקצית החימום המהיר, שנו את עוצמת החום.

4.7. פונקצית טורבו

פונקצית הטורבו מגבירה את העוצמה של אזורי הבישול על מנת לזרז את ההרתחה או את הבישול וכו'.

פונקציה זו פועלת במשך זמן מוגבל ובסיומו, אזורי הבישול חוזרים אוטומטית לעוצמת החימום שנקבעה לפני כן.

להפעלה, געו ב-P (הסמל P) (מאיר).

לביטול, שנו את עוצמת החימום.

4.8. שימוש בטיימר


טיימר ספירה לאחור (Conut Down Timer)

טיימר הספירה לאחור משמש לקביעת משך הזמן שאזור הבישול יפעל (חד פעמי).

כוונו את הספירה לאחור לאחר בחירת אזור הבישול

ניתן לבחור את עוצמת החימום לפני או אחרי הפעלת הטיימר.


בחירת אזור בישול

געו נגיעות חוזרות ב-  עד שסמל אזור הבישול הרצוי יידלק.


הפעלת טיימר הספירה לאחור


כוונו את משך הפעולה עם \pm או — (בין 00 ל- 99 דקות) כשהציין של אזור הבישול מתחיל להבהב לאט, הספירה לאחור מתחילה.


בדיקת הזמן שנותר

געו נגיעות חוזרות ב-  עד שסמל אזור הבישול הרצוי יידלק. הציין של אזור הבישול הנבחר מהבהב במהירות ומשך הזמן שנותר מוצג בחלון התצוגה.

ביטול טיימר הספירה לאחור

געו נגיעות חוזרות ב-  עד שסמל אזור הבישול הרצוי יידלק. הביאו את הזמן ל- 00 עם חישן —. הציין של אזור הבישול כובה..


ביטול הנעילה: געו בחישן . עוצמת החום שבחרתם יוצג.



 כיבוי הכיריים מבטל אוטומטית את פונקצית הנעילה.

4.11 בקרת הורים (נעילת ילדים)

הפונקציה מיועדת למנוע שינוי בשוגג של נתוני ההפעלה, עוצמת החום של הכיריים. וכד'.


להפעלת הנעילה

הפעילו את הכיריים בלחיצה על . אל תכוונו את עוצמת החום.



געו בחישן  במשך 4 שניות. החיווי  יוצג.


עתה, כבו את הכיריים בלחיצה על .

ביטול הנעילה



הפעילו את הכיריים בלחיצה על . אל


תכוונו את עוצמת החום. געו בחישן 


במשך 4 שניות. החיווי  יוחלף בחיווי .

כבו את הכיריים בלחיצה על .

הפעלה עם נעילת לחצנים





הפעילו את הכיריים בלחיצה על . החיווי  יוצג.



געו בחישן  במשך 4 שניות וכוונו את עוצמת החום תוך 10 שניות. כעת תוכלו להפעיל את הכיריים.

כיבוי הכיריים בלחיצה על  תפעיל שוב את פונקצית נעילת ילדים.

תזכורת (Minute Minder)

ניתן להשתמש בטיימר כשעון תזכורת גם כשהכיריים פועלים (מחוברים לחשמל) ואזורי הבישול כבויים.

להפעלת התזכורת: געו ב-  וכוונו את משך הזמן שאחריו יישמע צלצול עם חישנים  או . כשהזמן יגיע, הספרות  יתבהבו ויישמע צלצול (תזכורת).





 **להפסקת הצלצול:** געו בחישן . לפונקצית התזכורת אין שום השפעה על פעולת אזורי הבישול.




4.9 פונקציה Stop+Go

פונקציה זו קובעת את כל האזורי הבישול הפעילים להספק מינימלי.

כשהפונקציה מופעלת, לא ניתן להגביר את עוצמת החום.

הפונקציה לא מפסיקה את פעולת הטיימר.



להפעלת הפונקציה: געו ב-   . האיכון  יוצג.

לביטול: געו ב-   . כיוון עוצמת החום הקודמת יוצג.

4.10 נעילה

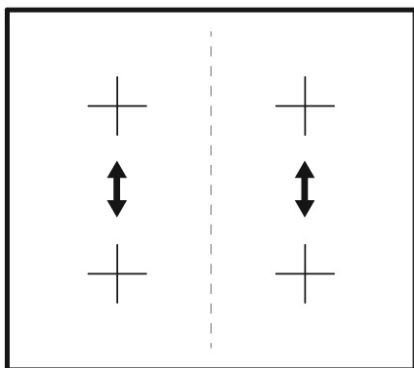
הפונקציה מיועדת לנעול את פנל ההפעלה בזמן שהכיריים פועלים כדי למנוע שינוי בשוגג של עוצמת החום וכד'.

בחרו תחילה את עוצמת החום.

הפעלת הנעילה: געו בחישן . הסמל  יאיר במשך 4 שניות והטיימר יישאר פועל.

4.13 מנהל ההספק

- אזורי הבישול מקובצים בהתאם למיקום ולמספר הפאזות (ראה איור משמאל). שני אזורי בישול (זוג) יוצרים אזור בישול משולב..
- לכל אזור בישול יש הספק מקסימלי של **3700W**.
- הפונקציה מחלקת את ההספק בין אזורי הבישול שמחוברים לאותה פאזה.
- הפונקציה מופעלת כשעומס המתח המקסימלי של אזורי הבישול המחוברים יחד עולה על **3700 W**.
- הפונקציה מנהלת את ההספק של כל זוג אזורים (ראו איור משמאל). היא מגבירה למקס' את ההספק של אזור אחד על חשבון האזור השני.



4.12 בקרת OffSound

(הפעלה/השתקת צלילים)

- כבו את הכיריים. געו ב- ① במשך 3 שניות. התצוגה תאיר ותכבה. געו ב- ② במשך 3 שניות. איקון ② או ③ יידלקו. בחרו את האפשרות הרצויה עם לחצן + של הטיימר:
- ②: צלילים מושתקים
- ③: צלילים מושמעים.
- לאישור הבחירה, המתינה עד שהכירים יכבו אוטומטית.
- כשבחרתם באפשרות ②, תשמעו צליל רק כאשר:
- תגעו ב- ①.
- בסיום התזכורת.
- טיימר הספירה לאחור סיים לעבוד.
- כשהנחתם חפץ כלשהו על פנל הבקרה של הכיריים.

5. טיפים ועצות בנוגע לבישול וטיגון

i משטחי בישול באינדוקציה

שדות אלקטרוגמנטיים חזקים מייצרים חום במהירות רבה בתוך כלי הבישול באזורי בישול באינדוקציה.

5.1. כלי בישול מתאימים לבישול בשיטת אינדוקציה

חומר	מתאים
ברזל, ברזל מצופה אמייל	כן
ברזל יציקה	כן
נירוסטה	כן
תחתית עשויה ממספר שכבות	כן, רק אם יש תווית אישור של היצרן
אלומיניום, נחושת, פליז	לא
זכוכית, קרמיקה, פורצלן	לא

i

כלים לבישול באינדוקציה חייבים להיות מסומנים על ידי היצרן. כלי מתאים לאינדוקציה הם:

- מעט מים באזור בישול בעוצמה מקסימלית מתחממים במהירות.
- מגנט נדבק לתחתית הכלי.

i

- ניתן לזהות איכות של כלי בישול על פי התחתית. היא צריכה להיות עבה ושטוחה ככל האפשר.
- חלק מהכלים עלולים להשמיע רעשים בעת בישול באינדוקציה. זו תופעה נורמלית ואין לדבר שום השפעה על הבישול.

5.2. הרעשים בזמן הבישול

כשאתם שומעים

- רעשי סדיקה: כלי הבישול עשוי מחומרים שונים (שכבות מודבקות).
- שריקות: הפעלתם אזור אחד או יותר בעוצמה מקסי' וכלי הבישול עשוי שכבות שונות (מודבקות).
- זמזום: הכיריים מופעלים בעוצמה מקסי'.
- נקישות: מבצע שינוי במיתוג החשמלי.
- נשיפות, זמזום: המניפה מופעלת.
- הרשים נורמליים ולא מציינים תקלה.

5.3. דוגמאות לשימוש בכירים


הנתונים והערכים בטבלה ניתנים למטרת הדגמה.

עוצמת החום	דוגמאות לשימוש	זמן בישול (דקות)	טיפים (הספק נומינלי)
1-1	שמירת חום של המזון מבושל	כפי שנדרש	כסו את המזון
1-3	רוטב הולנדייז, המסה : חמאה, שוקולד וג'לטין	5-25 דקות	ערבבו את המזון
	הקשייה של מזון רך חביתות, ביצים קשות	10-40 דקות	בשלו עם מכסה
3-5	בישול אורז ומנות מבוססות על חלב, חימום מזון מבושל	25-50 דקות	הוסיפו לפחות כמות כפולה של נוזלים מאורז, ערבבו את המנות המבוססות על חלב במהלך הבישול.
5-7	בישול אידוי ירקות, דגים, בשר	20-45 דקות	הוסיפו כמה כפות מים.
7-9	בישול אידוי תפו"א	20-60 דקות	השתמשו ב-1/4 ל" מים לכל 750 גר' תפו"א.
	הרתחה בישול כמויות גדולות של מזון, צלי ומרקים	60-150 דקות	יש להוסיף למזון עד 3 ליטר נוזלים.
9-12	טיגון עדין טיגון אסקלופ, נקניקים, עגל כבד, קציצות ביצים, פנקייקים	כפי שנדרש	הפכו באמצע הטיגון.
12-13	טיגון חזק סטייקים, בשר וכו'	5-15 דקות	הפכו באמצע הטיגון.
14	הרתחת מים, בישול פסטה, בישול צלי (גולש, תבשילי קדירה), טיגון צ'יפס (100%)		
P	הרתחת כמויות מים גדולות. פונקצית טורבו מופעלת.		

טיפים ועצות בנוגע לבישול וטיגון

חשוב: מחקרים חדשים מוכיחים כי השחמה מופרזת של מזון, ובמיוחד מזון המכיל עמילן, עלול לגרום לסיכון בריאותי. לכן מומלץ לבשל בטמפרטורה נמוכה ולא להשחים אוכל יתר על המידה.

6. ניקוי ותחזוקה

 **זהירות!** עיינו בסעיפי הבטיחות בתחילת החוברת.

6.1. כללי

- יש לנקות את הכיריים כשהם עוד חמים, כדי למנוע הידבקות והתקשות של המזון על הכיריים.
 - שריטות וכתמים כהים לא פוגעים בפעולת הכיריים.
 - השתמשו בתכשירי ניקוי המיועדים לניקוי של כיריים.
 - השתמשו במגרדת מיוחדת לניקוי משטח הזכוכית.
- נקו מיד:** פלסטיק מומס, יריעות פלסטיק וסוכר מהמזון. החומרים עלולים לגרום נזק לכיריים. השתמשו במגרדת מיוחדת לניקוי זכוכית. הציבו את המגרדת בזווית והעבירו אותה על פני המשטח.
- נקו אחרי שהכיריים הצטננו:** טבעות אבנית, כתמי מים, כתמי שומן, כתמי מתכת מבריקים. השתמשו בחומר ניקוי מתאים לניקוי כיריים קרמיים.
 - נקו את הכיריים בעזרת מטלית לחה ודטרגנט מתאים.
 - לסיום נגבו היטב את הכיריים.

7. במקרה של בעיה או קושי

7.1. איתור ותיקון תקלות

בעיה	סיבה אפשרית	פיתרון
לא ניתן להפעיל את הכיריים	הכיריים לא מחוברים לחשמל או החיבור לא תקין.	חברו בצורה נכונה. ודאו שהשקע תקין.
	הנתיך משוחרר או שרוף	הזמינו חשמלאי לתקן את התקלה במידת הצורך. הפעילו שוב וקבעו את עוצמת החימום תוך 10 שניות.
	נגעתם ב-2 לחצני מגע במקביל	יש לגעת בחישן אחד בכל פעם
	פונקציה Stop+Go פועלת	עיינו בסעיף "שימוש יומיומי".
	יש מים או כתמי שומן על פנל הבקרה.	נקו אותו.
נשמעים מספר צלצולים והמכשיר כבה. נשמע צלצול כאשר המכשיר כבו	לוח ההפעלה מכוסה כולו או בחלקו ע"י חפצים. החפצים.	
המכשיר כבה מעצמו.	חישן ההפעלה  היה מכוסה מעל 10 שניות	הסירו את החפץ.

בעיה	סיבה אפשרית	פיתרון
ציין שארית החום לא דולק.	משטח הבישול אינו חם מאוד כיוון שהיה מופעל במשך זמן קצר.	אם גוף החימום אמור להיות חם, צרו קשר עם תחנת השירות הקרובה.
פונקצית החימום האוטומטי לא פועלת	אזור הבישול חם.	המתינו עד שהוא יתקרר.
הספק החימום משתנה בין 2 רמות.	כיוונתם לטמפ' המקסימלית.	ההספק המירבי של הפונקציה זהה למקסימום.
שדות החישנים חמים מאוד.	הכלי על משטח הבישול גדול מדי או שהוא קרוב מדי לפנל הבקרה.	ראו סעיף "שימוש יומיומי"
אין חיווי קולי "ביפ" כשנוגעים בחישן מגע	הצלצול (זמזם) מושתק.	הניחו אותו על משטח בישול אחורי.
הסמל  מאיר	הכיבוי האוטומטי מופעל.	הפעילו אותו (ראו סעיף "שימוש יומיומי")
הסמל  מאיר.	התקן הבטיחות (בקרת הורים) או פונקצית נעילת לחצני ההפעלה מופעלים.	כבו את המכשיר והפעילו שוב.
החיווי  מוצג	אין כלי על אזור הבישול.	הניחו עליו כלי.
	כלי שמונח על אזור הבישול אינו מתאים	השתמשו בכלי מתאים.
	קוטר התחתית של הכלי קטן מדי ביחס לאזור הבישול.	החליפו בכלי יותר גדול.
הודעת תקלה  מוצגת	יש תקלה בכיריים כיון שכלי הבישול חומם עד שהמים התאדו או שאתם משתמשים בכלי לא מתאים. מנגנון ההגנה מהתחממות יתר הופעל. הניתוק האוטומטי הופעל.	כבו את הכיריים, הסירו את הכלי החם. אחרי כ-30 שני' הפעילו שוב את אזור הבישול. החיווי  אמור לכבות, חיווי שארית החום הנותר עשוי להשאר דולק. אפשרו לכלי הבישול להצטנן וודאו שהוא מתאים לשימוש בכיריים האלה.

8.1 לפני ההתקנה

לפני ההתקנה וההצבה, יש לרשום את הנתונים הבאים במקום נגיש ולמסור אותם למוקדן במידת הצורך:

דגם: _____

תאריך ומקום הרכישה: _____

מספר סידורי: _____

8.2 כיריים בילט-אין

יש להשתמש בכיריים רק לאחר התקנתם בגומחה בצורה מושלמת.

8.3 כבל החשמל

- הכיריים מסופקות עם כבל חשמל מקורי.
- החלפת כבל תקול או פגום תבצע בידי טכנאי מוסמך בכבל HO5BB-F מקורי בלבד.

7.2. אם אינכם מצליחים לפתור את הבעיה

אם אינכם מצליחים לפתור את הבעיה באמצעות ההצעות המפורטות בסעיף "במקרה של בעיה או קושי", צרו קשר עם נקודת השירות הקרובה לביתכם.



אזהרה! תיקונים בכיריים יעשו רק על ידי טכנאי מוסמך. תיקון לא הולם עלול לגרום לפגיעה גופנית.

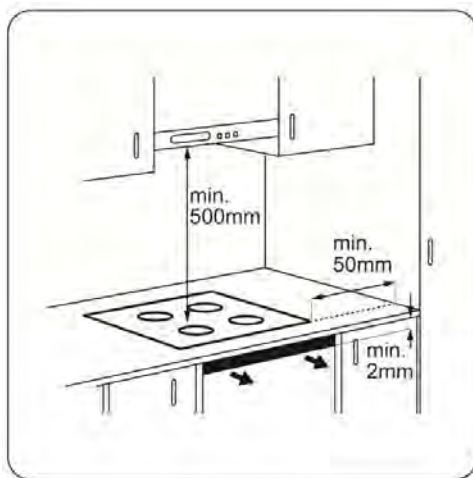


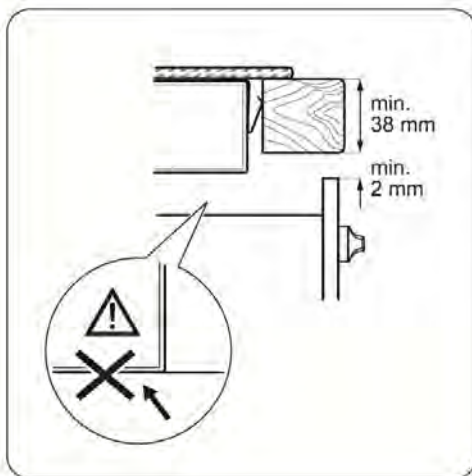
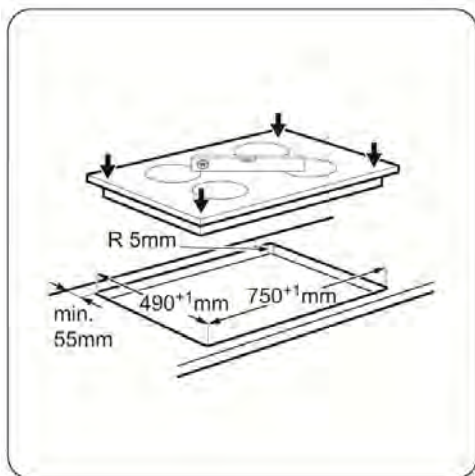
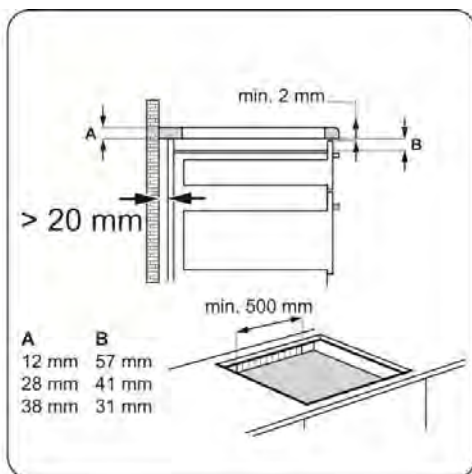
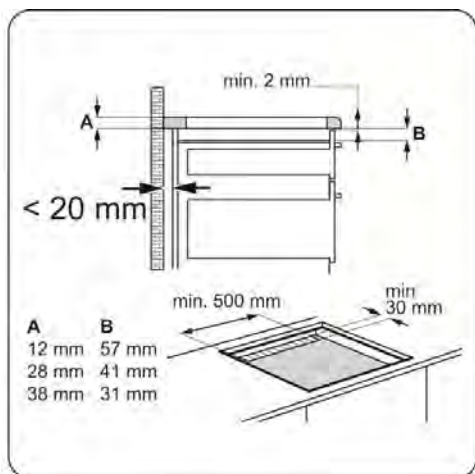
אם הכיריים הופעלו בצורה לא נכונה, ייתכן שתיקונם יתבצע בתשלום, גם במידה והאחריות עדיין בתוקף.

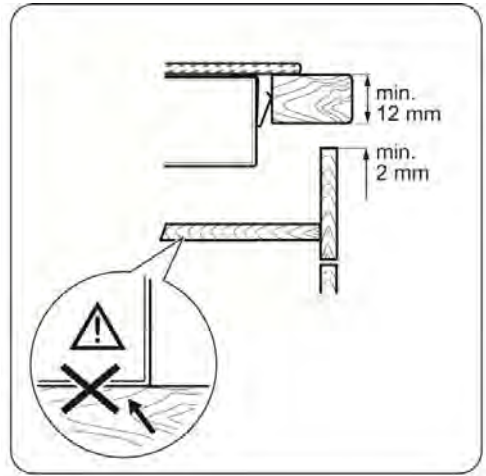
8. התקנה

עיינו בפרק "הוראות בטיחות".

8.4 הרכבה





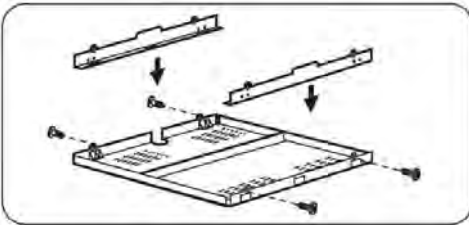


8.5. תיבת הגנה

כשמשתמשים בתיבת הגנה (אביזר נלווה)⁽¹⁾ לא נדרשים מרווחי האוורור הקידמי ברוחב 5 מ"מ ובתחתית.

לא תוכלו להשתמש בתיבת ההגנה כשהכיריים מותקנים מעל לתנור.

(1) תיבת ההגנה לא ניתנת לרכישה בכל מקום. בררו את הנושא עם המשווק.



9. נתונים טכניים

9.1. תווית נתוני המכשיר

Modell HK654400XB
 Typ 58 GAD D4 AU
 Induction 7.4 kW
 Ser.Nr.
 AEG

PNC 949 595 191 01
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Made in Germany
 7.4 kW


קוטר של כלי (בישול מ"מ)	משך הפעלה במצב טורבו	מצב טורבו מופעל (W)	הספק נומינלי מירבי (W)	אזור בישול
145-180	5 דקות	2600 W	1800 W	שמאלי קדמי
145-180	5 דקות	2600 W	1800 W	שמאלי אחורי
145-180	5 שקות	2600 W	1800 W	קדמי אמצעי
145-180	5 דקות	2600 W	1800 W	ימני אחורי

10. יעילות אנרגטית

10.1. מפרט טכני

Model identification	HK654400XB	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	18.0 cm
	Left rear	18.0 cm
	Right front	18.0 cm
	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	169.7 Wh / kg
	Left rear	170.7 Wh / kg
	Right front	170.1 Wh / kg
	Right rear	170.7 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	170.3 Wh / kg	

10.2. טיפים לחיסכון באנרגיה

- יש להניח את כלי הבישול על אלמנט החימום לפני הפעלתו.
- קוטר הסיר/כלי הבישול צריך להיות שווה לקוטר אזור הבישול. יש להניח כלים קטנים על אזורי הבישול הקטנים וכד'.
- יש למקם את כלי הבישול במרכז אזור הבישול.
- כשמחממים מים, השתמשו בכמות שאותה אתם צריכים ולא יותר.
- ככלל, יש להשתדל לכסות את כלי הבישול עם מכסה.
- השתמשו בשארית החום כדי לשמור על המזון חם וכן להמסה של חמאה, שוקולד וכד'.


חומרי אריזה

חומרי האריזה ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור. חלקי הפלסטיק נושאים את הסימונים הבינלאומיים PE, PS וכד'. העבירו את חומרי האריזה למכלי המחזור המתאימים בהתאם לתקנות המחזור הנהוגות.



השלכת מכשירי חשמל ישנים



הסמל  על המוצר או על האריזה פירושו שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור יבטיחו את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות יפגע בסביבה ובבריאות האנשים בסביבתכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.

AEG

perfekt in form und funktion

HK654400XB



הוראות שימוש והפעלה לכירים קרמיות בשיטת אינדוקציה



יבוא ושיווק: מיני-ליין בע"מ, רח' גרניט 12, ק. אריה, פתח תקווה

שרות לקוחות ומוקד שרות מרכזי: *5-000-000

www.miniline.com