

**SIEMENS**

## משטח בישול באמצעות גז

EP6A.HB2.Y, EP7A.QB9.Y, EP7A.SB9.Y

מדריך למשתמש he

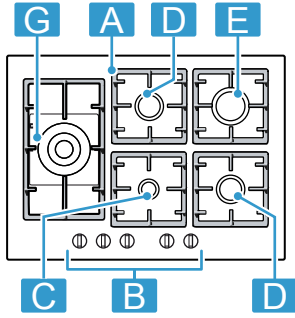


רשמו את המכשיר שלכם ב- My Siemens וגלו הצעות ושירותים בלעדיים.  
[www.siemens-home.bsh-group.com/il](http://www.siemens-home.bsh-group.com/il)

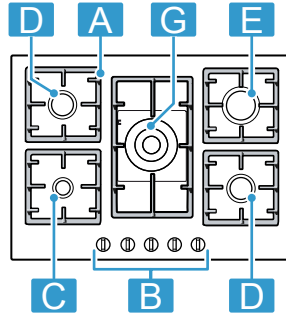
The future moving in.

Siemens Home Appliances

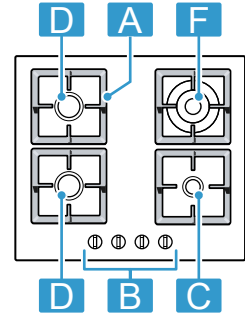
EP7A.SB9.Y



EP7A.QB9.Y



EP6A.HB2.Y



| צריכה מירבית<br>(גר' לשעה) | זרבובית | קוטר מומלץ של<br>כלי הבישול (ס"מ) |          |
|----------------------------|---------|-----------------------------------|----------|
| 73                         | 50      | 12 - 16                           | <b>C</b> |
| 127                        | 66      | 14 - 22                           | <b>D</b> |
| 218                        | 87      | 20 - 26                           | <b>E</b> |
| 240                        | 91      | 22 - 30                           | <b>F</b> |
| 290                        | 102     | 22 - 30                           | <b>G</b> |

| רכיבים |                        | <sup>1</sup> |
|--------|------------------------|--------------|
| -      | תומכי סירים            | <b>A</b>     |
| -      | כפתור בקרה             | <b>B</b>     |
| kW1,00 | מבער חסכוני            | <b>C</b>     |
| kW1,75 | מבער עם הספק רגיל      | <b>D</b>     |
| kW3,00 | מבער עם הספק מירבי     | <b>E</b>     |
| kW3,30 | מבער רב-כתרי למיני ווק | <b>F</b>     |
| kW4,00 | מבער רב-כתרי לווק      | <b>G</b>     |

<sup>1</sup> התמונות המוצגות במדריך זה נועדו להכוונה בלבד.

## לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **SIEMENS**. הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר. אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם. **שימו לב:** הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H/**.

## הערה!

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

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH. BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתוכנו, במיוחד במקרה של תקנות פטנטים, פטנטים שימושיים, פטנטי עיצוב ומותגים. כל שכפול של מסמך זה וכל העברה של תוכנו, בכל דרך, הינם אסורים. BSH תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.



## לקבלת מידע נוסף, עיין במדריך למשתמש דיגיטלי.

### 1.3 הגבלה על קבוצת משתמשים

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

### 1.4 שימוש בטוח

#### ⚠ אזהרה – סכנת התפוצצות!

- גז שדלף עלול לגרום לפיצוץ. מה עושים כאשר מריחים גז או כאשר קיימות תקלות בהתקנת הגז
- ◀ כבו מיד את אספקת הגז או סגרו את שסתום ברז הגז באופן מידי.
- ◀ כבו מיד להבות גלויות או סיגריות.
- ◀ אל תפעילו שום מתגי תאורה או מתגי מכשיר.
- ◀ אין לשלוף תקע כלשהו מאף שקע.
- ◀ אין להשתמש בטלפונים או בטלפונים ניידים בתוך הבניין.
- ◀ פתחו חלונות ואווררו את החדר.
- ◀ פנו למרכז שירות הלקוחות או לספק הגז.
- גז שדלף עלול לגרום לפיצוץ. כמויות גז קטנות עלולות להצטבר במשך זמן ממושך ולהידלק.
- ◀ סגרו את שסתום הבטיחות של אספקת הגז כאשר המכשיר אינו בשימוש למשך זמן ממושך.
- גז שדלף עלול לגרום לפיצוץ. אם בלון הגז הנוזלי אינו ניצב באופן אנכי, פרופן/בוטאן נוזלי עלול לחדור למכשיר. הדבר עלול לגרום לפליטה של להבות חריגות בעוצמתן מהמבערים. רכיבים עלולים להיפגם ולדלוף לאחר זמן מה, ולפלוט גז באופן בלתי נשלט.
- ◀ יש להשתמש תמיד בבלון גז נוזלי שניצב באופן אנכי.

## תוכן העניינים

|    |                                 |    |
|----|---------------------------------|----|
| 1  | בטיחות                          | 4  |
| 2  | מניעת נזקי רכוש                 | 6  |
| 3  | שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה | 6  |
| 4  | הכרת המכשיר                     | 7  |
| 5  | אביזרים אביזרים                 | 7  |
| 6  | הפעלה בסיסית                    | 8  |
| 7  | כלי בישול                       | 9  |
| 8  | הגדרות מומלצות לבישול           | 9  |
| 9  | ניקוי ותחזוקה                   | 10 |
| 10 | פתרון בעיות                     | 10 |
| 11 | שירות לקוחות                    | 11 |
| 12 | השלכה לאשפה                     | 11 |

## 1 בטיחות ⚠

שימו לב להוראות הבטיחות להלן.

### 1.1 הנחיות כלליות

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

### 1.2 ייעוד השימוש

- שימוש בטוח במכשיר מחייב התקנה נכונה על פי הוראות הבטיחות. המתקין אחראי לוודא שהמכשיר עובד בצורה מושלמת במקום התקנתו.
- יש להשתמש במכשיר רק:
  - למטרות בישול.
  - תחת השגחה. אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת בישול למשך פרקי זמן קצרים.
  - במשק הבית הפרטי ובסביבה הביתית.
  - עד לגובה של 2000 מ' לכל היותר מעל פני הים.
- אין להשתמש במכשיר:
  - בסירות או בכלי רכב.
  - כאמצעי לחימום החדר.
  - עם טיימר חיצוני או שלט רחוק.
  - בחוץ

הגז שנפלט עלול להתלקח.

- ◀ אם המבער לא נדלק לאחר 10 שניות, סובבו את כפתור הבקרה למצב אפס ופתחו את הדלת או החלון של החדר. המתינו דקה לפחות לפני שתנסלו להדליק שוב את המבער.
- ◀ במקרה שלהבות המבער כבות בטעות, כבו את בקרת המבער ואל תנסו להצית מחדש את המבער למשך דקה אחת לפחות. המתינו דקה לפחות לפני שתנסלו להדליק שוב את המבער.
- ◀ מוצרי מזון עלולים להתלקח.
- ◀ יש להשגיח על מהלך הבישול. במהלך בישול קצר, יש להשגיח כל הזמן.

### ⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

- ◀ חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך ההפעלה.
- ◀ הרחיקו מהמכשיר ילדים קטנים.
- ◀ רשתות מגן לכיריים עלולות לגרום לתאונות.
- ◀ לעולם אל תשתמשו ברשתות מגן לכיריים.
- ◀ כלי בישול ריק מתחמם בצורה קיצונית כאשר מניחים אותו על מבער גז מופעל.
- ◀ אין לחמם כלי בישול ריקים.
- ◀ המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה.
- ◀ הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.

### ⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- ◀ תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה.
- ◀ יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- ◀ השתמשו אך ורק בחלקי חילוף מקוריים בעת תיקון המכשיר.
- ◀ אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות של היצרן או איש בעל הסמכה דומה כדי למנוע סיכון.
- ◀ אם המכשיר או כבל החשמל פגומים, הדבר מסוכן.
- ◀ לעולם אין להפעיל מכשיר פגום.
- ◀ אין למשוך את כבל החשמל כדי לנתק את המכשיר. נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל.
- ◀ אם המכשיר או כבל החשמל פגומים, נתקו באופן מיידית את כבל החשמל או כבו את הנתיך בתיבת הנתיכים וסגרו את אספקת הגז.
- ◀ צרו קשר עם שירות הלקוחות. –עמוד 11
- ◀ חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות.
- ◀ אין להשתמש במכשירי ניקוי באדים או בלחץ גבוה לניקוי המכשיר.
- ◀ הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים עלול להימס במגע עם חלקי מכשיר חמים.
- ◀ יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.

### ⚠ אזהרה – סכנת הרעלה!

- ◀ השימוש במכשיר לבישול בגז כרוך בהצטברות חום, לחות ותוצרי בעירה בחדר שבו הוא מותקן.
- ◀ וודאו שהמטבח מאוורר היטב, במיוחד כאשר מפעילים מכשיר בישול בגז.
- ◀ כאשר נעשה שימוש מוגבר וממושך במכשיר לפרקי זמן ממושכים, וודאו שיהיה קיים אוורור נוסף כך שתוצרי הבעירה יפוננו באופן בטוח החוצה, לדוגמה כאשר נעשה שימוש בצידוד האוורור הקיים, יש להגדיר דרגת ביצוע גבוהה יותר ובו זמנית לוודא שהאווריר בחדר בו יותקן המכשיר יוחלף באוויר צח.
- ◀ התייעצו במומחים בזמן התקנת צידוד אוורור נוסף.

### ⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

- ◀ בישול עם שומן או שמן על הכיריים ללא השגחה עלול להיות מסוכן ולגרום לשריפות.
- ◀ לעולם אל תשאירו שמן ושומן חמים ללא השגחה.
- ◀ לעולם אל תנסו לכבות אש באמצעות מים, אלא כבו את המכשיר ואז כסו את הלהבות, למשל באמצעות מכסה או שמיכת כיבוי.
- ◀ המכשיר יתחמם מאוד.
- ◀ לעולם אל תניחו חפצים דליקים על הכיריים או בסביבתן הקרובה.
- ◀ לעולם אל תאחסנו חפצים על הכיריים.
- ◀ המכשיר יתחמם.
- ◀ אין לאחסן חפצים מתלקחים או תרסיסים במגירות שנמצאות ישירות מתחת לכיריים.
- ◀ לעולם אין לאחסן או להשתמש בחומרים דליקים (כגון תרסיסים או תכשירי ניקוי) מתחת למכשיר או בקרבתו.
- ◀ כיסויי הכיריים עלולים לגרום לתאונות, לדוגמה הם עלולים להתחמם מאוד, להתלקח או לגרום לחומרים להתנפץ.
- ◀ אין להשתמש בכיסויי כיריים.
- ◀ כשמבערי הגז פועלים מבלי שמונח עליהם כלי בישול, הם עלולים לצבור חום רב. הדבר עלול לגרום לנזק או להתלקחות קולט האדים שמעליו.
- ◀ יש להפעיל את מבערי הגז רק כאשר יש עליהם כלי בישול.
- ◀ המכשיר מתחמם מאוד, בדים וחומרים אחרים עלולים להידלק.
- ◀ הרחיקו בדים (לדוגמה בגדים או וילונות) מהלהבות.
- ◀ אל תכניסו לעולם ידיים ללהבות.
- ◀ אל תניחו חפצים דליקים (לדוגמה מגבות נייר או עיתונים) על, בסמוך או מאחורי המכשיר.

## ⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- תקלות או נזק למכשיר ותיקונים שלא בוצעו כהלכה מהווים סכנה.
- לעולם אל תפעילו את המכשיר אם יש בו תקלה.
- אם יש תקלה במכשיר, נתקו את תקע החשמל מהשקע או כבו את הנת"ך בתיבת הנת"כים. נתקו את אספקת הגז והתקשרו לשירות הלקוחות.
- דאגו תמיד לכך, שתיקונים במכשיר והחלפת צנרת גז שניזוקה יבוצעו על ידי צוות מיומן ומומחה.
- סדקים או שברים במשטח הזכוכית הם מסוכנים.
- יש לכבות מיד את כל המבערים וכל אחד מרכיבי חימום חשמלי ולנתק את המכשיר משקע החשמל.
- כבו את אספקת הגז.
- אין לגעת במשטחי המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר.
- התקשרו לשירות הלקוחות.
- תנודות טמפרטורה גדולות עלולות לגרום לזכוכית להישבר.
- מנעו רוחות פראים ושפיכת נוזלים קרים בזמן השימוש בכיריים.

- כלי בישול שאינם בגודל המתאים או שנוזקו או שמוקמו באופן לא מתאים עלולים לגרום לפציעות קשות.
- עיינו במידע לגבי כלי הבישול.
- בהפעלת המבערים, נוצרים ניצוצות במצתים.
- לעולם אל תיגעו במצתים בעת הדלקת המבער.
- אם כפתור הבקרה קשה מדי לסיבוב או רופף מדי, אין להשתמש בו.
- פנו מיד למרכז שירות הלקוחות שלנו כדי לתקן או להחליף את כפתור הבקרה.
- מכשיר עם משטחים סדוקים או שבורים עלול לגרום לחתכים.
- אין להשתמש במכשיר עם משטחים סדוקים או שבורים.

## ⚠ אזהרה – סכנת חנק!

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

## 2 מניעת נזקי רכוש

### שימו לב!

- חום עלול לגרום נזק למכשירים סמוכים או לארונות המטבח. אם המכשיר פועל למשך פרק זמן ארוך, ייווצרו חום ולחות.
- פתחו חלון או הפעילו קולט אדים עם פתח חיצוני.
- הצטברות חום עלולה להזיק למכשיר.
- אין להשתמש בשני מבערים או מקורות חום עבור כלי בישול אחד בלבד.
- אין להשתמש במחבת גריל לטיגון ואפייה, בסירי חרס וכו' בעוצמה מלאה למשך זמן רב.
- הצטברות חום עלולה להזיק לבקרים.
- אין להשתמש בכלי בישול גדולים על מבערים בקרבת כפתורי הבקרה.
- אם כפתור בקרה כלשהו מסובב למצב שגוי, הדבר עלול לגרום לתקלה.
- יש לסובב תמיד את כפתור הבקרה למצב כבוי כאשר המכשיר אינו בשימוש.

- טיפול גס בכלי הבישול עלול להזיק לפני השטח של המכשיר.
- טפלו בזהירות בכלי הבישול שעל משטח הבישול.
- אין להניח חפצים כבדים על משטח הבישול.
- הזכוכית עלולה להישרט עקב הזזה של כלי הבישול.
- הרימו את כלי הבישול בעת הזזתם ממקום למקום.
- כשנופלים חפצים קשים או חדים על משטח הבישול, עלולים להיגרם נזקים.
- אין להפיל חפצים קשים או חדים על משטח הבישול.
- הקפידו לא להכות בקצוות משטח הבישול באף אחד מהקצוות.
- מלח, סוכר או חול הנושרים מהירקות, עלולים לשרוט את הזכוכית.
- אין להשתמש במשטח הבישול כמשטח עבודה או כמשטח אחסון.
- סוכר מומס או מזונות עם תכולת סוכר גבוהה עלולים להזיק לזכוכית.
- נקו מייד מזון שנשפך, באמצעות מגרדת זכוכית.

## 3 שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה

### 3.1 עצות לחיסכון בחשמל

- אם תקפיד על הנחיות אלה, מכשירך יצרוך פחות אנרגיה.
- בחרו מבער שגודלו כגודל הסיר שלכם. מרכזו את כלי הבישול על הכיריים.
- עצה:** יצרני כלי בישול מציינים בדרך כלל את הקוטר העליון של הסיר. הוא לעתים קרובות גדול יותר מזה של הבסיס.
- כלי בישול לא מתאימים או אזורי בישול שאינם מכוסים במלואם צורכים אנרגיה רבה.

- כסו את הסירים עם מכסים מתאימים.
- כאשר אתם מבשלים ללא מכסה, המכשיר צורך אנרגיה רבה יותר באופן משמעותי.
- ככל שניתן, מעטו להרים את המכסה.
- כאשר אתם מרימים את המכסה, אנרגיה רבה מבוזבת.
- השתמשו במכסה זכוכית.
- ניתן לראות את פנים הסיר מבעד למכסה הזכוכית מבלי להרים אותו.

הקטינו בזמן לדרגת חום נמוכה יותר.  
 ■ דרגת בישול ממושך גבוהה מדי גורמת לבזבז אנרגיה.

### 3.2 השלכת האריזה

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

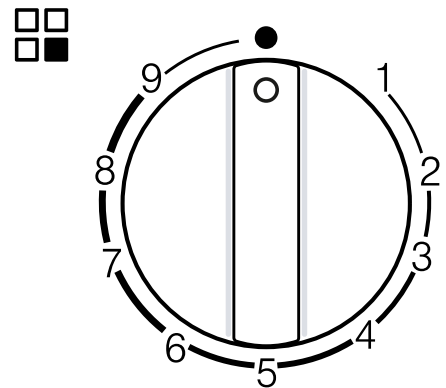
השתמשו בכלי בישול המתאימים לכמות המזון.  
 ■ כלי בישול גדול עם תכולה מעטה צורך אנרגיה רבה יותר לחימום.

בשלו עם מעט מים.  
 ■ ככל שיש יותר מים בכלי הבישול, כך נדרשת אנרגיה רבה יותר לחימום.

## 4 הכרת המכשיר

### 4.1 כפתורי בקרה

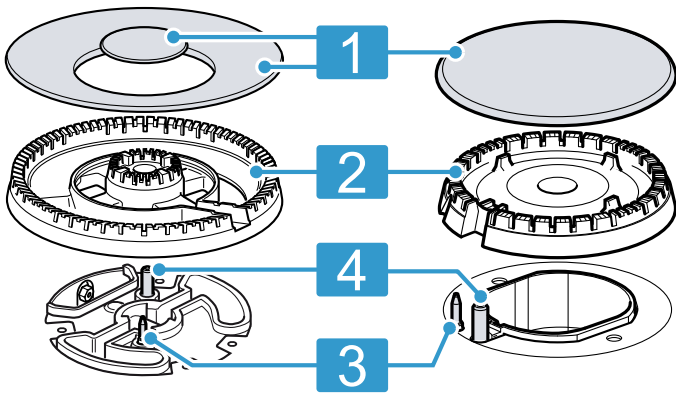
השתמשו בלוח הבקרה כדי לקבוע את כל הפונקציות של המכשיר ולקבל מידע על מצב הפעולה שלו.  
 באמצעות כפתורי הבקרה ניתן להתאים את גודל הלהבה לדרגות הספק שונות.



| תצוגה | משמעות                            |
|-------|-----------------------------------|
| ■     | מבער המשוך לכפתור הבקרה.          |
| ●     | המבער כבוי.                       |
| 9     | הספק מירבי והצתה חשמלית של המבער. |
| 1     | ההספק הנמוך ביותר.                |

### 4.2 מבער

כאן תוכלו למצוא סקירה של חלקי המבער.



|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 | כיסוי המבער           |
| 2 | כוסית המבער           |
| 3 | צמד תרמי לניטור הלהבה |
| 4 | מצת                   |

### 4.3 תומכי סירים

הניחו את תומכי הסירים באופן נכון.  
 הציבו את כלי הבישול באופן נכון על תומכי הסירים. לעולם אין להציב את כלי הבישול ישירות על המבער.  
 הסירו תמיד את תומכי הסירים בזהירות. הזזת תומך סיר אחד עלולה להזיז גם את תומכי הסירים הסמוכים.  
**עצה:** באמצעות ניקוי נכון, תוכלו להסיר את שאריות המתכת שנשארו על תומך הסיר עקב הזזת כלי הבישול.  
 ◀ "ניקוי תומכי הסירים", עמוד 10

## 5 אביזרים אביזרים

תוכלו לראות בקטלוג שלנו, בחנות באינטרנט, או באמצעות שירות הלקוחות, איזה אביזר זמין עבור המכשיר שלכם.  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

ניתן לרכוש אביזרים באמצעות שירות הלקוחות, בחנות המקצועית או באינטרנט. השתמשו באביזרים מקוריים בלבד, היות והם מותאמים בדיוק למכשיר שלכם.  
 האביזרים ספציפיים למכשיר. בזמן הרכישה עליכם לפרט תמיד את הכינוי המדויק (E-Nr.) של המכשיר. –עמוד 11

| שימוש   | תיאור  | אביזרים                         |
|---|--|---------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>לשימוש על מבער רב-כתרי בלבד.</li> <li>השתמשו בו תמיד לכלי בישול בעלי תחתית קעורה.</li> <li>מומלץ, כדי להאריך את תוחלת החיים של המכשיר.</li> </ul>  |  | תומך סיר נוסף לזוק              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>לשימוש אך ורק על גבי המבער בעל ההספק המזערי.</li> <li>השתמשו בכלי בישול בעלי קוטר קטן מ-12.</li> </ul>   |  | תומך סיר נוסף לבישול קפה אספרסו |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>הצמידו מעל מכסה המבער החסכוני.</li> <li>השתמשו רק בהספק המזערי של המבער.</li> <li>הניחו את כלי הבישול על תומך הסירים, ולעולם לא ישירות על כיפת הרתיחה הממושכת.</li> </ul>  |  | כיפת רתיחה ממושכת               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>לבישול בחום נמוך.</li> <li>השתמשו במבער החסכוני או במבער עם ההספק הרגיל. אם יש מספר מבערים בעלי הספק רגיל, רצוי להשתמש במבערים האחוריים או הקדמיים הימניים.</li> <li>הניחו על תומך הסירים כשהבליטות כלפי מעלה, ולעולם לא ישירות על המבער.</li> </ul> |  | צלחת רתיחה ממושכת               |

## 6 הפעלה בסיסית

### 6.1 הצתת מבער גז

במשטח הבישול קיימת הצתה אוטומטית של המבערים.

#### ⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

- הגז שנפלט עלול להתלקח.
- אם המבער לא נדלק לאחר 10 שניות, סובבו את כפתור הבקרה למצב אפס ופתחו את הדלת או החלון של החדר. המתינו דקה לפחות לפני שתנסו להדליק שוב את המבער.
- במקרה שלהבות המבער כבות בטעות, כבו את בקרת המבער ואל תנסו להצית מחדש את המבער למשך דקה אחת לפחות. המתינו דקה לפחות לפני שתנסו להדליק שוב את המבער.

#### שימו לב!

אם תסובבו את כפתור הבקרה ישירות בין המצב ● ל-1 עלולות להופיע תקלות.

- לכן לעולם אין לסובב ישירות ממצב ● אל מצב 1 או להיפך.
- 1. לחצו את כפתור הבקרה של המבער שנבחר וסובבו אותו נגד כיוון השעון, עד לדרגה הגבוהה ביותר. החזיקו את כפתור הבקרה כשהוא לחוץ.
- ✓ ליד כל המבערים נוצרים ניצוצות והלהבה נדלקת.
- 2. המתינו שניות אחדות ואז שחררו את כפתור הבקרה. ← "מערכת בטיחות", עמוד 8
- 3. סובבו את כפתור הבקרה למצב הרצוי.
- 4. אם לא התרחשה הצתה, סובבו את כפתור הבקרה למצב כיבוי, וחזרו על הצעדים שתוארו קודם לכן. הפעם, החזיקו את כפתור הבקרה לחוץ זמן ממושך יותר (עד 10 שניות).

#### הערה:

- שימו לב להנחיות הבאות, כדי להבטיח תפקוד נכון של המכשיר:
- יש להניח את חלקי המבער – עמוד 7 ואת תומכי הסירים – עמוד 7 באופן נכון.
- אין להחליף את מכסי המבערים.
- הקפידו על רמת נקיון גבוהה ביותר. נקו את המצתים באופן סדיר באמצעות מברשת קטנה, לא מתכתית. היזהרו שהמצתים לא יספגו מכות חזקות.
- לצורך להבה תקינה, חורי המבער והחריצים חייבים להיות נקיים.

← "ניקוי המבערים", עמוד 10

### 6.2 מערכת בטיחות

מערכת הבטיחות (צמד תרמי) מפסיקה את זרימת הגז, אם המבערים כבים בטעות. כדי להצית את המבערים, יש להפעיל את המערכת המאפשרת את זרימת הגז.

1. הציתו את המבערים מבלי לשחרר את כפתור הבקרה. ✓ הלהבה נדלקת.
2. החזיקו את כפתור הבקרה לחוץ לחלוטין במשך 4 שניות נוספות.

### 6.3 הצתה ידנית של מבער גז

במקרה של הפסקת חשמל תוכלו להצית את המבערים ידנית.

1. לחצו את כפתור הבקרה של המבער שנבחר וסובבו אותו נגד כיוון השעון, עד לדרגה הגבוהה ביותר.
2. קרבו מכשיר הצתה או להבה (מצית, גפרור וכו') אל המבער.

### 6.4 כיבוי מבער

- ← סובבו את כפתור הבקרה בכיוון השעון למצב ●.

### 6.5 התרחשות רגילה בזמן הפעולה

התרחשויות אלה הן רגילות לגבי המכשיר:

- רעשי שריקה קלים שמשמיע מבער מוצת.
- התנדפות ריחות בעת השימוש הראשון. ריחות אלה נעלמים לאחר זמן-מה.
- להבה בצבע כתום. התופעה נובעת מאבק בסביבה, מנוזלים שנשפכו וכו'.
- רעשי פיצוצים שניות אחדות לאחר כיבוי המבער. התופעה נובעת מהפעלת מערכת הבטיחות. ← "מערכת בטיחות", עמוד 8
- רעש נקישה, כאשר המבער מופעל ידנית. בעת שימוש בגז נוזלי, הרעש עלול להיות חזק יותר מאשר בשימוש בגז טבעי.



## 7 כלי בישול

מידע זה סופק כדי לעזור לכם לחסוך באנרגיה ולהימנע מגרימת נזק לכלי הבישול.

### 7.1 כלי בישול מתאימים

השתמשו בכלי בישול בקוטר המתאים בלבד. אסור שכלי הבישול יבלטו מעל לקצה משטח הבישול. ← עמוד 2 לעולם אל תשתמשו בכלי בישול קטנים על גבי מבערים גדולים. אסור שהלהבות יגעו בדפנות כלי הבישול. לכלי בישול בעלי תחתית קעורה השתמשו במבער הרב-כתרי בלבד.

- משטח הבישול חייב להיות מצויד במבער רב-כתרי ובתומך סירים נוסף לזוק.
- יש להניח את תומך הסירים הנוסף לזוק באופן נכון. ← "אביזרים אביזרים", עמוד 7

### 7.2 השימוש בכלי הבישול

בחירת כלי הבישול ואופן הצבתו משפיעים על הבטיחות והיעילות האנרגטית של המכשיר. ← "עצות לחיסכון בחשמל", עמוד 6

#### ⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

חפצים דליקים עלולים להתלקח.

שמרו על מרחק של 50 מ"מ לפחות בין כלי הבישול לבין חפצים דליקים.

|   |  |
|---|--|
| כלי בישול מעוות אינו עומד יציב על משטח הבישול והוא עלול להתהפך. | אין להשתמש בכלי בישול מעוות. השתמשו אך ורק בכלי בישול בעלי תחתית שטוחה ועבה. |
| כלי הבישול עלול להתהפך אם אינו ממורכז מעל המבער.                | הציבו את כלי הבישול כשהוא ממורכז היטב מעל המבער.                             |
| כלי הבישול עלול להתהפך, אם תציבו אותו ישירות על המבער.          | הציבו את כלי הבישול באופן נכון על תומכי הסירים.                              |

## 8 הגדרות מומלצות לבישול

באמצעות כפתורי הבקרה של המכשיר ניתן לכוון את גודל הלהבות בהדרגה מדרגת הספק 1 עד 9.

משכי הבישול ודרגות ההספק תלויים בסוג המזונות, במשקלם ובאיכותם, בסוג הגז שבו נעשה שימוש ובחומר של כלי הבישול.

#### עצות

- עצות לבישול
  - בעת בישול של מרקים, קרמים, עדשים או חומוס הכניסו את כל המרכיבים יחד בכלי הבישול.
  - עבור מנות מוקפצות, חממו קודם כל את השמן. מייד עם תחילת הצלייה, שמרו על טמפרטורה קבועה והתאימו את דרגת ההספק לפי הצורך. בעת הכנת מספר מנות, חכו עד שהטמפרטורה תגיע שוב לדרגה הנכונה. הפכו את המזונות באופן קבוע.
  - לקיצור משך הבישול:
    - לבישול קרמים וקטניות השתמשו בסיר לחץ. כאשר תשתמשו בסיר לחץ, מלאו אחר הוראות היצרן.
    - על המים לרתוח, לפני שמכניסים לתוכם אטריות, אורז או תפוחי אדמה. אחרי כן התאימו את דרגת ההספק לצורך המשך הבישול.
    - בעת בישול אורז ותפוחי אדמה, השתמשו במכסה.

| דרגת חימום | הכנת מאכלים  |
|------------|--|
| 7-9        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ התחלת תהליך הבישול: אטריות, מרקים, קרמים, פאייה, קטניות, אורז בחלב.</li> <li>■ טיגון בשמן: ירקות בבליילת טמפורה, קרוקטים, צ'יפס, חביתת תפוחי אדמה, שניצל, מזון קפוא, מאפים.</li> <li>■ טיגון במעט שמן: אומלט צרפתי, סטייק, סטייק סינטה, ביף סטרוגנוף.</li> <li>■ טיגון, צריבה: ירקות, בשר.</li> </ul>       |
| 4-6        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ המשך תהליך הבישול: אטריות, מרקים, קרמים, פאייה, קטניות, אורז בחלב.</li> <li>■ טיגון במעט שמן: המבורגר, נקניקיות, סלמון בגריל, קציצות.</li> <li>■ צלי, נזיד: ראגו, גולש, רטטוי.</li> <li>■ בישול בחום בינוני: רוטב גבינה, בשמל, קרבונרה, נאפוליטנה, פודינג, חביתיות.</li> <li>■ הפשרה: מזון קפוא.</li> </ul> |
| 1-3        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ סיום הבישול: אורז, פאייה, קטניות, אורז בחלב.</li> <li>■ אידוי: דגים, ירקות.</li> <li>■ חימום ושמירה על חום: מאכלים מוכנים.</li> </ul>   |
| 1          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ המסה: חמאה, שוקולד, ג'לטין, דבש, קרמל.</li> </ul>   |

| דרגת חימום | הכנת מאכלים   |
|------------|---|
| 9          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ הרחת מים</li> <li>■ אפייה באמבט מים: עוגת ספוג, פודינג, פודינג לחם.</li> <li>■ צליה בחום גבוה: מאכלים אסייתיים.</li> </ul> |

## 9 ניקוי ותחזוקה

נקו וטפלו במכשיר בקפידה על מנת שהוא יתפקד לאורך זמן.

### 9.1 אמצעי ניקוי

תוכלו להשיג מוצרי ניקוי מתאימים דרך מרכז שירות הלקוחות או החנות המקוונת שלנו.

#### שימו לב!

מוצרי ניקוי לא מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

- ◀ אין להשתמש בחומרי ניקוי גסים או שוחקים.
- ◀ אין להשתמש בצמר פלדה.
- ◀ אין להשתמש בסכין או בחפצים חדים, כדי להסיר מהכיריים שאריות מזון שהתייבשו.
- ◀ אין להשתמש בסכינים או בחפצים חדים לניקוי החיבור שבין הזכוכית לבין מסגרות המבערים, פרופילי המתכת או לוחות הזכוכית או האלומיניום.
- ◀ אין להשתמש במכשירי ניקוי בקיטור.

### 9.2 ניקוי המכשיר

#### שימו לב!

אם מסירים את כפתורי הבקרה בזמן ניקוי המכשיר, לחות עלולה לחדור ולהזיק לחלק הפנימי של המכשיר.

◀ אין להסיר את כפתורי הבקרה בעת ניקוי המכשיר.

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. נקו אותו בספוג, סבון ומים.
3. יבשו במטלית רכה.

**עצה:** יש להסיר מייד נוזלים שגלשו. בדרך זו נמנעת הידבקות שאריות מזון, והמאמץ בעת הניקוי שלאחר מכן מופחת.

### 9.3 ניקוי המבערים

נקו את פני השטח של חלקי המבער לאחר כל שימוש. כך תמנעו את שריפתן של שאריות מזון.

#### שימו לב!

חלקי המבערים עלולים להינזק, אם תשטפו אותם במדיח כלים.

◀ אין לשטוף את חלקי המבערים במדיח כלים.

**הערה:** שימו לב להנחיות ע לגבי חומרי הניקוי .

← "אמצעי ניקוי", עמוד 10

1. אפשרו למכשיר להתקרר.
2. נקו באמצעות מברשת לא מתכתית ומי סבון.
3. יבשו את המכשיר לחלוטין. אם בתחילת הבישול יש טיפות מים או אזורים לחים, האמייל עלול להינזק.
4. הניחו את חלקי המבער במקומם. ודאו שמכסי המבערים ממוקמים נכון על הסעפת.

← "מבער", עמוד 7

### 9.4 ניקוי תומכי הסירים

**הערה:** שימו לב להנחיות ע לגבי חומרי הניקוי .

← "אמצעי ניקוי", עמוד 10

#### שימו לב!

תומכי הסירים עלולים להינזק אם תשטפו אותן במדיח כלים.

◀ אין לנקות את החצובות במדיח הכלים.

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. הסירו את תומכי הסירים בזהירות.
3. נקו באמצעות מברשת לא מתכתית ומי סבון.
4. נקו היטב את האזור סביב רפידות הגומי. אם רפידות הגומי משתחררות, תומכי הסירים עלולים לשרוט את הכיריים.
4. יבשו את המכשיר לחלוטין. אם בתחילת הבישול יש טיפות מים או אזורים לחים, האמייל עלול להינזק.
5. הניחו את תומכי הסירים באופן נכון.

← "תומכי סירים", עמוד 7

## 10 פתרון בעיות

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

### ⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

תיקונים לא נכונים הם מסוכנים.

- ◀ יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- ◀ אם המכשיר פגום, פנו לשירות הלקוחות.

### 10.1 תקלות

| תקלה                       | סיבה ופתרון בעיות  |
|----------------------------|--|
| פעולת החשמל הכללית מופרעת. | הנתיך שרוף.<br>◀ בדקו את הנתיך בתיבת הנתיכים.  |
|                            | מערכת הבטיחות האוטומטית או מפסק זרם הדלף הופעלו.<br>◀ בדקו בארון הנתיכים, האם מערכת הבטיחות האוטומטית או מפסק זרם הדלף הופעלו. |
|                            | תקע החשמל של כבל החשמל אינו מחובר.<br>◀ חברו את המכשיר לרשת החשמל.   |
|                            | אספקת החשמל נותקה.<br>◀ בדקו האם תאורת המטבח או המכשירים האחרים פועלים.  |

| תקלה   | סיבה ופתרון בעיות  |
|--|--|
| ההצתה האוטומטית אינה פועלת.                    | יש שאריות מזון או לכלוך בין המצת לבין המבער.<br>◀ נקו את המרווחים בין המצתים למבערים.<br>חלקי המבער רטובים.<br>◀ יבשו את חלקי המבער בקפידה.  |
|  | חלקי המבער אינם ממוקמים כראוי.<br>◀ מקמו את חלקי המבער כהלכה.  |
|  | המכשיר אינו מוארק, אינו מחובר כהלכה או חוט ההארקה פגום.<br>◀ צרו קשר עם חשמלאי מוסמך.  |
| להבת המבער אינה אחידה.                         | חלקי המבער אינם ממוקמים כראוי.<br>◀ מקמו את חלקי המבער כהלכה.<br>הפתחים במבער מלוכלכים.<br>◀ נקו ויבשו את הפתחים במבער.  |
| נראה שזרם הגז אינו תקין או שהגז אינו יוצא כלל. | כניסת הגז חסומה על ידי שסתומי ביניים משולבים.<br>◀ פתחו את שסתומי הביניים המשולבים.<br>מיכל הגז ריק.<br>◀ החליפו את מיכל הגז.  |
| יש ריח של גז במטבח.                            | כפתור בקרה פתוח.<br>◀ סגרו את כפתור הבקרה.<br>בלון הגז לא חובר כהלכה.<br>◀ ודאו שבלון הגז מחובר כהלכה.<br>צינור הגז למכשיר דולף.<br>1. סגרו את ברז הגז הראשי.<br>2. אווררו את החדר.<br>3. התקשרו ללא דיחוי למתקין גז מורשה, שיבדוק את מערכת הגז ויספק תעודת התקנה.<br>4. אין להשתמש במכשיר, אלא כשהיה בטוח שאין דליפת גז ממערכת הצינורות או מהמכשיר. |
| המבער כבה מייד כאשר משחררים את כפתור הבקרה.    | כפתור הבקרה לא נלחץ מספיק זמן.<br>1. השאירו את כפתור הבקרה לחוץ למשך מספר שניות לאחר ההצתה.<br>2. לחצו בחוזקה על כפתור הבקרה.<br>הפתחים במבער מלוכלכים.<br>◀ נקו ויבשו את הפתחים במבער.  |

## 11 שירות לקוחות

### 11.1 מספר מוצר (E-Nr.) ומספר ייצור (FD)

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

רשמו את פרטי המכשיר ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות כדי למצוא אותם שוב במהירות.

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

## 12 השלכה לאשפה

### 12.1 השלכת המכשיר הישן

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

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



## 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     | <b>צפון</b>    |
| 08-9777222 | טל': | שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד   | <b>מרכז</b>    |
| 02-6403000 | טל': | אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים       | <b>ירושלים</b> |
| 08-9777222 | טל': | פל-רום, הדסה 22, עיר עתיקה, באר-שבע  | <b>דרום</b>    |
| 08-6378616 | טל': | שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת |                |
| 08-6335311 | טל': | שרות ששון, הבנאי 3, אילת             |                |

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220\*







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

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



**8001260575** (021205)  
he