

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

יצרן: B.S.H. Home Appliances Ltd תחת רישיון סימן מסחרי של Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9000891445 (990901)

בישול מתמשך		חימום/הרתחה		מנות שנבדקו
מכסה	הגדרת בישול מתמשך	מכסה	משך בישול (שניות:דקות)	
כן	2	לא	כ-6:30 חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. העבירו למצב בישול מתמשך והוסיפו לחלב את האורז, הסוכר והמלח.	9 מתכון: 250 גרם אורז עגול, 30 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
ערבבו את פודינג האורז לאחר 10 דקות				
בישול אורז				
כלי בישול: סיר בישול טמפרטורת המים: 20°C				
כן	2	כן	כ-2:48	9 מתכון בהתאם לתקן DIN 44550: 125 גרם אורז ארוך, 300 גרם מים וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
כן	2	כן	כ-3:15	9 מתכון בהתאם לתקן DIN 44550: 250 גרם אורז ארוך, 600 גרם מים וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
טיגון פנקייקס				
כלי בישול: מחבת מתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2				
לא	6 או 6 בהתאם לדרגת ההשחמה הרצויה	לא	כ-2:40	9 כמות: 55 מ"ל תערובת לכל פנקייק, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
טיגון טוגנים קפואים בשמן עמוק				
כלי בישול: סיר בישול				
לא	9	לא	עד שהשמן מגיע לטמפרטורה של 180°C	9 כמות: 1.8 ק"ג שמן חמניות לכל מנה: 200 גרם טוגנים קפואים, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ

אם הבישול מבוצע במשטח חימום בקוטר 18 ס"מ בדרגת חום של 1,500W, זמן ההרתחה מתארך בכ-20% ויש להגדיל את עוצמת הבישול המתמשך בדרגה אחת.

מנות שנבדקו

- טבלה זו הוכנה עבור מכוני הבדיקה לצורך ביצוע הבדיקות של המכשירים שלנו. הנתונים בטבלה זו מתייחסים לכלי בישול של חברת Schulte Ufer (ערכת סירי אינדוקציה 4 חלקים HZ 390042) במידות הבאות.
- סיר קטן בקוטר 16 ס"מ, בנפח 1.2 ליטרים, למשטח חימום בעל מעגל יחיד בקוטר 14.5 ס"מ
- סיר בישול בקוטר 16 ס"מ, בנפח 1.7 ליטרים, למשטח חימום בעל מעגל יחיד בקוטר 14.5 ס"מ
- סיר בישול בקוטר 22 ס"מ, בנפח 4.2 ליטרים, למשטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
- מחבת בקוטר 24 ס"מ, למשטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ

בישול מתמשך		חימום/הרתחה		מנות שנבדקו	
מכסה	הגדרת בישול מתמשך	מכסה	משך בישול (שניות:דקות)	הגדרת חימום	
המסת שוקולד					
כלי בישול: סיר קטן					
לא	1.	-	-	-	שוקולד לאפייה (למשל, שוקולד מריר, 150 גרם) על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
חימום נזיד עדשים ושמירה על החום שלו					
כלי בישול: סיר בישול					
נזיד עדשים בהתאם לתקן DIN 44550					
טמפרטורה התחלתית 20°C					
כן	1.	כן	כ-2:00 ללא ערבוב	9	כמות: 450 גרם על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
כן	1.	כן	כ-2:00 ללא ערבוב	9	כמות: 800 גרם על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
נזיד עדשים מקופסת שימורים					
כגון נזיד עדשים עם נקניקיות: טמפרטורה התחלתית 20°C					
כן	1.	כן	כ-2:00 (יש לערבב לאחר כדקה וחצי)	9	כמות: 500 גרם על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
כן	1.	כן	כ-2:30 (יש לערבב לאחר כדקה וחצי)	9	כמות: 1000 גרם על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
הרתחת רוטב בשמל					
כלי בישול: סיר קטן					
טמפרטורת החלב: 7°C					
לא	3.11	לא	כ-5:20	29	מתכון: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
<p>¹ המיסו את החמאה, הוסיפו את הקמח והמלח תוך ערבוב והמשיכו לבשל את הרביכה למשך 3 דקות</p> <p>² הוסיפו את החלב לרביכה והרתיחו תוך ערבוב מתמיד</p> <p>³ לאחר שהבשמל רתח, המשיכו לבשל אותו בדרגת חום 1 למשך 2 דקות נוספות, תוך ערבוב מתמיד</p>					
בישול פודינג אורז					
כלי בישול: סיר בישול					
טמפרטורת החלב: 7°C					
כן	2	לא	כ-6:30 חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. העבירו למצב בישול מתמשך והוסיפו לחלב את האורז, הסוכר והמלח	9	מתכון: 190 גרם אורז עגול, 22.5 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
ערבבו את פודינג האורז לאחר 10 דקות					

איתור תקלות ופתרון

לתקלות רבות יש הסבר פשוט. קראו בבקשה את המידע בטבלה לפני שאתם מתקשרים לשירות הלקוחות.

הרכיבים האלקטרוניים של הכיריים שלכם נמצאים מתחת ללוח הבקרה. הטמפרטורה באזור זה עשויה לעלות בחדות, מסיבות שונות.

תצוגה	תקלה	אמצעי טיפול
התצוגה ריקה	אספקת החשמל מנותקת.	בדקו את הנתיך המתאים למכשיר. הפעילו מכשירי חשמל אחרים כדי לבדוק אם ישנה הפסקת חשמל.
כל הסמלים על לוח התצוגה מהבהבים	לחצני המגע רטובים או שמונח עליהם חפץ כלשהו.	ישבו את לחצני המגע או הסירו את החפץ.
F2	משטחי חימום אחדים פעלו למשך זמן ארוך בדרגת חום גבוהה. משטחי החימום כובו כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים.	המתינו זמן מה. געו בלחצן מגע כלשהו. כאשר החיווי F2 נכבה, זהו סימן שהרכיבים האלקטרוניים התקררו די הצורך. ניתן להמשיך לבשל.
F4	למרות הכיבוי באמצעות F2, הרכיבים האלקטרוניים התחממו שוב. לכן כל משטחי החימום כובו.	המתינו זמן מה. געו בלחצן מגע כלשהו. כאשר הסמל F4 נכבה, ניתן להמשיך לבשל.
F5 וסמל דרגת החום מהבהבים לסירוגין. נשמע גם צליל	אזהרה: כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם מדי.	הסירו את כלי הבישול. תצוגת התקלות נכבית זמן קצר אחר כך. ניתן להמשיך לבשל.
F5 ביחד עם צליל	כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. משטחי החימום כובו כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים.	הסירו את כלי הבישול. המתינו זמן מה. געו בלחצן מגע כלשהו. כאשר הסמל F5 נכבה, ניתן להמשיך לבשל.
F8	משטחי החימום פעלו לאורך זמן רב מדי ונכבו מעצמם.	ניתן מיד להפעיל שוב את משטחי החימום.

מרכז שירות לקוחות

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו מתחייבים למצוא את הפתרון הטוב ביותר כדי להימנע ככל הניתן מביקור של טכנאי שירות.

מספר E ומספר FD:

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר ה-E (מספר המכשיר) ואת מספר ה-FD (מספר הייצור) של המכשיר. לוחית הדירוג המכילה מספרים אלה נמצאת במסמכי המכשיר.

תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות, ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבגב החוברת.

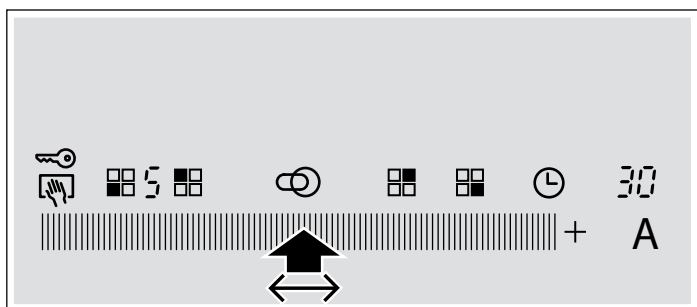
הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL 2220*

תוכלו לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מוסמכים באמצעות חלקי חילוף מקוריים שמיועדים למכשיר החשמל שלכם.

תצוגה	שימוש
7 ע	הפעלת המעגלים של משטחי החימום מבוטלת. ! מופעלת. 2 הגדרה אחרונה לפני שמשטח החימום נכבה.*
9 ע	משך הזמן לבחירת משטח חימום בלתי מוגבל: ניתן לכוון בכל עת את משטח החימום האחרון שנבחר, בלי שיהיה צורך לבחור אותו מחדש.* ! מרגע בחירת משטח חימום מסוים יש לכם 10 שניות לכוון אותו; לאחר מכן תצטרכו לבחור אותו שוב כדי שתוכלו לכוון אותו.
0 ע	איפוס ההגדרה להגדרה הבסיסית 0 כבוי.* ! מופעל
*הגדרה בסיסית	

3. געו שוב ושוב בסמל עד להצגת החיווי המבוקש בצד שמאל של התצוגה.
4. קבעו את הערך הרצוי באזור ההגדרות.



5. געו בסמל למשך 4 שניות.
ההגדרה מופעלת.

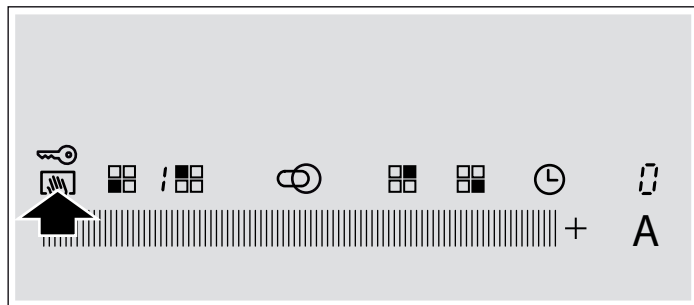
כיבוי

ליציאה מההגדרות הבסיסיות, כבו את הכיריים באמצעות המתג הראשי וקבעו הגדרות חדשות.

שינוי ההגדרות הבסיסיות

על הכיריים להיות כבויים.

1. הפעילו את הכיריים.
2. געו בתוך 10 שניות בסמל למשך 4 שניות.



הסמלים 0-1 מהבהבים לסירוגין בצד שמאל של התצוגה, נדלק בצד ימין של התצוגה.

ניקוי ותחזוקה

כמו כן ניתן לרכוש מגרדת לזכוכית ממרכז שירות הלקוחות או בחנות המקוונת. השתמשו בספוגים מיוחדים לזכוכית קרמית כדי להשיג תוצאות ניקוי טובות יותר.

מסגרת הכיריים

כדי למנוע נזק למסגרת הכיריים יש להקפיד על ההנחיות הבאות:

- השתמשו במים חמים עם סבון בלבד.
- יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.
- אין להשתמש בעזרים חדים או שורטים.
- אל תשתמשו במגרדת לזכוכית.

בסעיף זה תוכלו למצוא מידע בנוגע לאופן הטיפול הטוב ביותר בכיריים שלכם. ניתן לקנות חומרי ניקוי ותחזוקה מתאימים ממרכז שירות הלקוחות או בחנות המקוונת.

משטח קרמי

יש לנקות את הכיריים לאחר כל שימוש. כך תמנעו משאריות המזון להישרף ולהידבק למשטח הקרמי.

נקו את הכיריים רק לאחר שהן התקררו במידה מספקת.

השתמשו אך ורק בתכשירי ניקוי המתאימים לזכוכית קרמית. יש לעיין בהוראות המצויות על גבי האריזה.

לעולם אין להשתמש:



- בנוזל ניקוי בלתי מדולל
 - בחומר ניקוי המיועד למדיח כלים
 - בחומרי ניקוי חזקים
 - בחומרי ניקוי שורטים כגון תרסיס לתנורים או מסיר כתמים
 - בספוגי קרצוף
 - במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור
- ניתן לנקות לכלוך שנדבק למשטח במגרדת לזכוכית, הזמינה אצל המשווקים. יש לעיין בהוראות היצרן.

נעילה לצורך ניקוי

נעול למשך 30 שניות. כעת ניתן לנגב את אזור לוח הבקרה בלי שההגדרות ישתנו עקב כך.

הערה: פעולת המתג הראשי אינה מושהית בפונקציה זו. ניתן לכבות את הכיריים בכל עת.

כאשר מנגבים את לוח הבקרה בזמן שהכיריים פועלות, הדבר עלול לגרום לשינוי של ההגדרות שקבעתם.

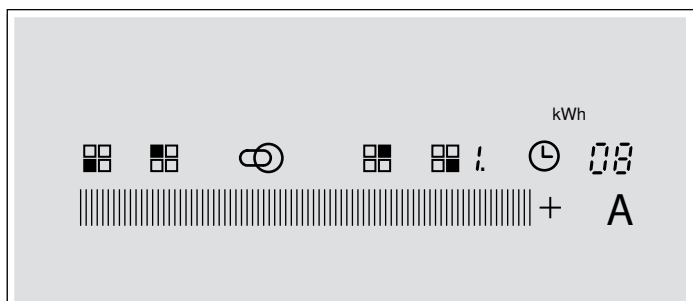
כדי למנוע זאת, הכיריים כוללות פונקציית נעילה של לוח הבקרה. געו בסמל . יישמע צליל. נורית החיווי מעל הסמל  נדלקת. לוח הבקרה

הצגת צריכת האנרגיה

ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי להציג את צריכת החשמל הכוללת מרגע הפעלת הכיריים ועד לכיבוי.

מרגע כיבוי הכיריים תוצג צריכת החשמל בקילוואט לשעה (לדוגמה 1.08 kWh) למשך 10 שניות.




מידת הדיוק של המידע המוצג תלויה, בין היתר, באיכות המתח של אספקת החשמל.



התצוגה לא הופעלה. בחלק המסביר את ההגדרות הבסיסיות מוסבר כיצד להפעיל את התצוגה.

הגדרות בסיסיות

למכשיר שלכם יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן להתאים את ההגדרות לצרכים שלכם.

תצוגה	שימוש
1	הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים  מבוטלת.*  מופעלת.
2	צלילים  צליל האישור וצליל השגיאה ייכבו.  רק צליל השגיאה יהיה פעיל.  רק צליל האישור יהיה פעיל.  צליל האישור וצליל השגיאה יהיו פעילים שניהם.*
3	הצגת צריכת האנרגיה (שאלו את חברת החשמל מהו מתח האספקה)  תצוגת צריכת האנרגיה כבויה.*  תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 230V.  תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 400V.  תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 220V.  תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 240V.
5	טיימר אוטומטי  כבויה.* 1-99 משך הבישול, שלאחריו משטחי החימום ייכבו
6	משך הזמן של צליל סיום פעולת הטיימר  10 שניות.*  30 שניות.  דקה אחת.

*הגדרה בסיסית

טיימר

ניתן להשתמש בטיימר בשני אופנים:

- לכיבוי אוטומטי של משטח חימום
- כטיימר כללי למטבח

שינוי או ביטול של זמן הבישול

בחרו משטח חימום וגעו בסמל . החיווי \rightarrow נדלק בתצוגה. שנו את זמן הבישול או קבעו אותו ל- באזור ההגדרות.

הערה: ניתן להגדיר זמן בישול מרבי של 99 דקות.

טיימר אוטומטי

ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבחור מראש זמן בישול לכל משטחי החימום. בכל פעם שמפעילים משטח חימום, תתחיל הספירה לאחור של זמן הבישול שנבחר מראש. לאחר שזמן הבישול חלף, משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי.

בחלק המסביר את ההגדרות הבסיסיות מוסבר כיצד להפעיל את הטיימר האוטומטי.

הערה: ניתן לשנות את משך זמן הבישול עבור משטחי חימום מסוימים או לכבות את הטיימר האוטומטי של משטחי החימום.

בחרו משטח חימום וגעו בסמל . החיווי \rightarrow המתאים נדלק בתצוגה. שנו את זמן הבישול או קבעו אותו ל- באזור ההגדרות.

טיימר כללי למטבח

ניתן להשתמש בטיימר הכללי למטבח למשך זמן מרבי של 99 דקות. הוא פועל בנפרד מכל הפונקציות האחרות.

הפעלת הטיימר הכללי למטבח

ניתן להפעיל את הטיימר הכללי למטבח בשתי דרכים:

- אם בחרתם משטח חימום, געו בסמל פעמיים בתוך 10 שניות.
 - אם לא בחרתם משטח חימום, געו בסמל .
- החיווי נדלק בתצוגה.

קביעת הטיימר הכללי למטבח

קבעו את הזמן הרצוי באזור ההגדרות.

לאחר שזמן הבישול חלף

לאחר שהזמן חלף, יישמע צליל נדלק בתצוגת הטיימר. החיווי של הטיימר הכללי למטבח נדלק. לאחר 10 שניות החיווי נכבה.

הצגת הזמן

השתמשו בסמל כדי לבחור את הטיימר הכללי למטבח. הטיימר יוצג למשך 10 שניות.

שינוי הזמן

השתמשו בסמל כדי לבחור את הטיימר הכללי למטבח ולאפס את הזמן.

כיבוי אוטומטי של משטח חימום

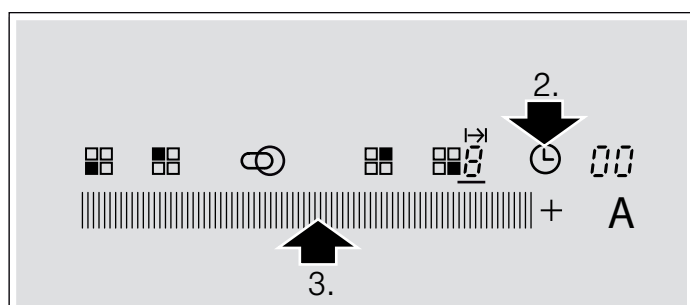
הזינו זמן בישול עבור משטח החימום המתאים. לאחר שזמן הבישול חלף משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי.

הגדרת משך זמן הבישול

1. קביעת דרגת החום

2. געו בסמל . החיווי \rightarrow עבור משטח החימום המתאים נדלק. נדלק בתצוגת הטיימר.

3. געו במדרגת הזמן הרצויה בתוך טווח ההגדרה. מדרגות הזמן האפשריות משמאל לימין הן 1, 2, 3, ..., עד 10 דקות. בתוך 10 שניות החליקו את אצבעכם לאורך אזור ההגדרות עד להגעה לזמן הבישול הרצוי.



זמן הבישול נספר לאחור. אם קבעתם זמן בישול ליותר ממשטח חימום אחד, יוצג זמן הבישול של משטח החימום שנבחר.

הגדרה אוטומטית

אם תגעו בהגדרות טווח המדרגות 1 עד 5 למשך זמן ארוך, זמן הבישול ייספר לאחור באופן אוטומטי עד לדקה אחת.

אם תגעו בהגדרות טווח המדרגות 6 עד 10 למשך זמן ארוך, זמן הבישול ייספר למעלה באופן אוטומטי עד ל-99 דקות.

לאחר שזמן הבישול חלף

לאחר שזמן הבישול חלף, משטח החימום ייכבה. תשמעו צליל ו- יידלק בתצוגה למשך 10 שניות. החיווי \rightarrow יידלק. געו בסמל . הסמלים על לוח התצוגה נכבים והצליל נפסק.

מנגנון כיבוי אוטומטי

אם משטח חימום הופעל למשך זמן רב בלי שיתבצע שינוי כלשהו בהגדרה, מנגנון הכיבוי האוטומטי יופעל באופן אוטומטי.

משטח החימום מפסיק את החימום. $F B$ ונורית החיווי של החום השירי H/H יבהבו לסירוגין בתצוגת משטח החימום.

התצוגה נכבית כאשר אתם נוגעים באחד מהסמלים בלוח הבקרה. ניתן להגדיר פעולה חדשה.

מנגנון הכיבוי האוטומטי מופעל בהתאם להגדרת החימום שנבחרה (שעה עד 10 שעות).

טבלת זמני בישול עבור מנגנון ההרתחה האלקטרוני

הטבלה שלהלן מציגה את סוגי התבשילים המתאימים להכנה באמצעות מנגנון ההרתחה האלקטרוני.

כמויות מזון קטנות יותר מתאימות להכנה על גבי משטחי חימום קטנים יותר, וכמויות מזון גדולות יותר מתאימות להכנה על גבי משטחי חימום גדולים יותר. הערכים המצוינים משמשים כקווים מנחים בלבד. יש לערבב נוזלים סמיכים מדי פעם.

משך זמן הבישול הכולל בדקות	הגדרת חימום	כמות	תבשילים להכנה באמצעות מנגנון ההרתחה האלקטרוני
חימום			
4-7 דקות	A 7-8	500 מ"ל - 1 ליטר	ציר
3-6 דקות	A 2-3	500 מ"ל - 1 ליטר	מרקים סמיכים
4-7 דקות	A 1-2	200 - 400 מ"ל	חלב**
חימום ושמירה על חום			
-	A 1-2	400 - 800 גר'	נזיד (לדוגמה, נזיד עדשים)
הפשרה וחימום			
10-20 דקות	A 2-3	300 - 600 גר'	תרד קפוא
20-30 דקות	A 2-3	500 גרם - 1 ק"ג	גולאש קפוא
שליקה			
20-25 דקות	*A 4-5	300 - 600 גר'	דגים
הרתחה			
20-25 דקות	A 2-3	125 - 250 גר'	אורז (עם כמות מים כפולה)
30-40 דקות	A 4-5	750 גר' - 1.5 ק"ג	תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים ב-1-3 כוסות מים
20-30 דקות	A 4-5	750 גר' - 1.5 ק"ג	תפוחי אדמה מבושלים ב-1-3 כוסות מים
15-20 דקות	A 2-3	500 גר' - 1 ק"ג	ירקות עם 3-1 כוסות מים
15-20 דקות	A 4-5	500 גר' - 1 ק"ג	ירקות קפואים עם 3-1 כוסות מים
טיגון קל			
50-60 דקות	A 4-5	x 4	רולדות
80-100 דקות	A 4-5	1 ק"ג	צלי קדרה
טיגון**			
8-12 דקות	A 6-7	1-2	נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה
8-12 דקות	A 6-7	1-2	קציצות בשר, מצופות או לא מצופות
8-12 דקות	A 7-8	1-2	אומצה (בעובי 3 ס"מ)
8-12 דקות	A 6-7	1-2	דג ופילה דג, מצופה
8-12 דקות	A 6-7	200 - 300 גר'	דג ופילה דג, מצופה וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים
טיגון מתמשך	A 6-7		חביתיות

* בישול מתמשך ללא מכסה

** ללא מכסה

עצות עבור מנגנון ההרתחה האלקטרוני

מנגנון ההרתחה האלקטרוני מעוצב כך שהערכים התזונתיים של המזון יישמרו ככל האפשר תוך כדי בישול בכמות מים קטנה.



- הוסיפו לתבשיל כ-3 כוסות מים בלבד כאשר הוא מתבשל על משטחי החימום הגדולים, וכ-2 כוסות מים בלבד כאשר הוא מתבשל על משטחי החימום הקטנים.
- כסו את הסיר במכסה.
- מנגנון ההרתחה האלקטרוני אינו מתאים להכנת מזון המבושל במים רבים (לדוגמה, פסטה).

נעילת בטיחות בפני ילדים

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

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

על הכיריים להיות כבויות.

להפעלה: געו בסמל  למשך כ-4 שניות. נורית החיווי מעל לסמל  נדלקת למשך 10 שניות. הכיריים נעולות.

לביטול: געו בסמל  למשך כ-4 שניות. הנעילה משוחררת.

הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים

אפשרות זו מפעילה את נעילת הבטיחות בפני ילדים באופן אוטומטי בכל פעם שאתם מכבים את הכיריים.

הפעלה וכיבוי

ניתן למצוא את אופן ההפעלה והביטול של נעילת הבטיחות האוטומטית בפני ילדים בסעיף ההגדרות הבסיסיות.

משך זמן בישול מתמשך בדקות	הגדרת בישול מתמשך	
		הרתחה, אידי, טיגון קל אורז (עם כמות מים כפולה) פודינג אורז תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים תפוחי אדמה מבושלים פסטה, אטריות נזיד, מרק ירקות ירקות קפואים בישול בסיר לחץ
15-30 דקות	2-3	
35-45 דקות	1.-2.	
25-30 דקות	4-5	
15-25 דקות	4-5	
6-10 דקות	6-7*	
15-60 דקות	3.-4.	
10-20 דקות	2.-3.	
10-20 דקות	3.-4.	
-	4-5	
		טיגון קל רולדות צלי קדרה גולאש
50-60 דקות	4-5	
60-100 דקות	4-5	
50-60 דקות	2.-3.	
		טיגון** נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה נתח בשר דק קפוא קציצה, עם או בלי ציפוי פירורי לחם*** אומצה (בעובי 3 ס"מ) המבורגר, קבבים (בעובי 3 ס"מ)*** חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)*** חזה עוף קפוא*** דג ופילה דג, לא מצופה דג ופילה דג, מצופה דג ופילה דג, מצופה וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים אוכל מוקפץ קפוא חביתיות חביתה ביצים מקושקשות
6-10 דקות	6-7	
8-12 דקות	6-7	
8-12 דקות	6-7	
8-12 דקות	7-8	
30-40 דקות	4.-5.	
10-20 דקות	5-6	
10-30 דקות	5-6	
8-20 דקות	5-6	
8-20 דקות	6-7	
8-12 דקות	6-7	
6-10 דקות	6-7	
באופן רצוף	6-7	
באופן רצוף	3.-4.	
3-6 דקות	5-6	
		טיגון בשמן עמוק (טגנו בזו אחר זו מנות של 150 - 200 גרם ב-1 עד 2 ליטר שמן)** מוצרי מזון קפוא, לדוגמה טוגנים, נגיסי עוף לביבות (קרוקטים) בשר, לדוגמה נתחי עוף דגים, מצופים או משוטחים ירקות, פטריות, מצופים או משוטחים פריטי מזון קטנים, לדוגמה סופגניות, פירות בבליה
-	8-9	
-	7-8	
-	6-7	
-	5-6	
-	5-6	
-	4-5	
		* בישול מתמשך ללא מכסה ** ללא מכסה *** יש להפוך בתדירות גבוהה

מנגנון ההרתחה האלקטרוני

מנגנון ההרתחה האלקטרוני מחמם את משטחי החימום באמצעות הגדרת החימום הגבוהה ביותר ולאחר מכן מקטין את החום להגדרה עבור ההרתחה שנבחרה מראש.

הזמן הדרוש להתחממות משטח החימום תלוי בהגדרת ההרתחה שנבחרה.

קביעת הגדרות מנגנון ההרתחה האלקטרוני

ניתן להפעיל את מנגנון ההרתחה האלקטרוני במהלך 30 השניות הראשונות בלבד לאחר הפעלת משטח החימום:

1. קבעו את דרגת החימום לבישול המתמשך במשטח החימום המתאים.

2. געו בסמל A.

מנגנון ההרתחה האלקטרוני מופעל. האות **A** והגדרת הבישול המתמשך מהבהבות לסירוגין.

לאחר שהתבשיל רתח, רק דרגת הבישול המתמשך תמשיך לדלוק בתצוגה.

קביעת הגדרות הכיריים

בסעיף זה תוכלו ללמוד כיצד לקבוע את ההגדרות של משטח החימום. בטבלאות מוצגים זמני הבישול והגדרות החימום עבור סוגי תבשילים שונים.

הפעלת הכיריים וכיבוי

המתג הראשי משמש להפעלת הכיריים ולכיבוי.

להפעלה: געו בסמל ①. יישמע צליל. נורית החיווי מעל למתג הראשי ונורית החיווי יידלקו. הכיריים מוכנות לשימוש.

לכיבוי: געו בסמל ① עד שנורית החיווי מעל למתג הראשי והסמלים על לוח התצוגה נכבים. כל משטחי החימום נכבים. מחוון החום השירי נשאר דולק עד שמשטחי החימום מתקררים דיים.

הערות

- אם כל משטחי החימום כבויים למשך יותר מ-20 שניות, הכיריים נכבות באופן אוטומטי.
- ההגדרות נשמרות למשך 4 שניות לאחר כיבוי הכיריים. אם תפעילו מחדש את הכיריים במהלך זמן זה, הכיריים יפעלו בהתאם להגדרות האחרונות שנשמרו.

קביעת הגדרות משטחי החימום

קבעו את דרגת החום המבוקשת בלוח הבקרה.

הגדרת חימום מספר 1 = ההגדרה הנמוכה ביותר

הגדרת חימום מספר 9 = ההגדרה הגבוהה ביותר

לכל דרגת חום יש דרגת ביניים. היא מצוינת באמצעות נקודה.

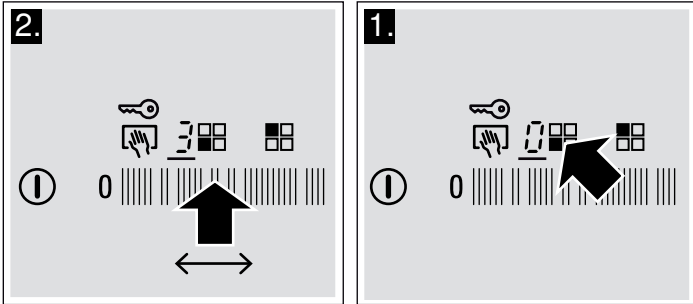
קביעת דרגת החום

יש להפעיל את הכיריים.

1. געו בסמל ① כדי לבחור משטח חימום.

② נדלק בתצוגת דרגת החום, נדלק מתחת לתצוגת דרגת החום.

2. קבעו את דרגת החום הרצויה בלוח הבקרה.



שינוי דרגת החום

בחרו את משטח החימום וקבעו את דרגת החום הרצויה בלוח הבקרה.

כיבוי משטח החימום

בחרו משטח חימום באמצעות הסמל ①. קבעו בלוח הבקרה את הדרגה 0. כעבור כ-10 שניות יופיע מחוון החום השירי.

הערות

- משטח החימום האחרון שנבחר נותר פעיל. ניתן לקבוע את דרגת החום של משטח החימום בלי שיהיה צורך להפעיל אותו שוב.
- טמפרטורת משטח החימום מווסתת על-ידי הדלקת החימום וכיבוי לסירוגין. גם כאשר נקבעת הגדרת החימום הגבוהה ביותר, ייתכן שמשטח החימום יידלק וייכבה לסירוגין.

בעת הרתחת נוזלים, יש להשתמש בהגדרת חימום מספר 9.

יש לערבב נוזלים סמיכים מדי פעם.

טבלת זמני בישול

בטבלה שלהלן מופיעות מספר דוגמאות.

זמני הבישול והגדרות החימום עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון, למשקלו ולאיכותו, כך שיייתכנו סטיות.

הגדרת בישול מתמשך	משך זמן בישול מתמשך בדקות	המסה
1-1.	-	ציפוי שוקולד
1-2	-	חמאה, דבש, ג'לטין
1-2	-	חימום ושמירה על חום נייד (לדוגמה, נייד עדשים)
1-2.	-	חלב**
3-4	-	חימום נקניקיות במים**
הפשרה וחימום		
2-3.	10-20 דקות	תרד קפוא
2-3.	20-30 דקות	גולאש קפוא
שליקה, הרתחה על אש קטנה		
4-5.*	20-30 דקות	כופתאות
4-5*	10-15 דקות	דגים
1-2	3-6 דקות	רוטב לבן, לדוגמה רוטב בשמל
3-4	8-12 דקות	רוטב סמיך, לדוגמה רוטב ברנייז, רוטב הולנדיז

* בישול מתמשך ללא מכסה

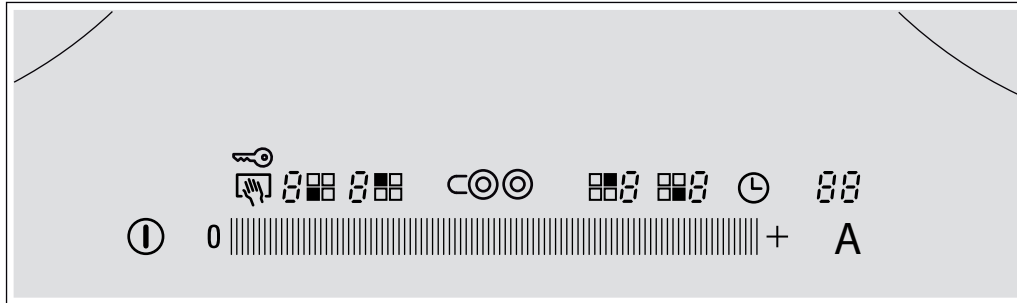
** ללא מכסה

*** יש להפוך בתדירות גבוהה

הכרת המכשיר

הוראות הפעלה מתאימות לסוגים שונים של כיריים. תוכלו לראות סקירה של סוגי הכיריים ושל המידות שלהן בעמוד 2.

לוח הבקרה



לחצני בקרה	
נעילת בטיחות בפני ילדים	🔑
נעילת לוח הבקרה	👉
אזור ההגדרות	+ 0000000000
בקרת אזור אוטומטית	⌚ או ⌚
טיימר	⌚

סמלים על לוח התצוגה	
דרגות חום	1-9
חום שירי	H/A
מנגנון ההרתחה האלקטרוני	A
טיימר	88

לחצני בקרה	
מתג ראשי	ⓘ
מנגנון ההרתחה האלקטרוני	A
בחירת משטח חימום	☐☐

הערות

- בעת נגיעה בסמל, הפונקציה המתאימה מופעלת.
- יש לדאוג שלחצני הבקרה יהיו יבשים בכל עת. לחות פוגעת בתפקודם.
- אין למשוך את כלי הבישול לקרבת לוח התצוגה והחיישנים. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם יתר על המידה.

משטחי החימום

משטח חימום	הוספה והסרה של אזור חימום
ⓘ	משטח חימום בעל מעגל אחד
⌚	משטח חימום בעל שני מעגלים
⌚	משטח חימום בעל שלושה מעגלים
⌚	אזור בישול מורחב

הוספת משטח חימום: נורית החיווי המתאימה נדלקת.

הפעלת משטח חימום: גודל משטח החימום שנבחר בפעם האחרונה יופעל באופן אוטומטי.

מחון חום שירי

הכיריים מצוידות במחון חום שירי עבור כל משטח חימום.

אם האות H נראית בתצוגה, הכיריים עדיין חמות. ניתן להשתמש במחון, לדוגמה, לשמירת החום של תבשיל קטן או להמסת שוקולד לבישול. לאחר שמשטח החימום מתקרר עוד יותר, התצוגה משתנה לאות H. אות זו מופיעה בתצוגה עד שמשטח החימום מתקרר דיו.

סכנת כוויית!

- משטחי החימום וסביבתם (ובמיוחד מסגרת הכיריים, אם מותקנת) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהכיריים.
- אם משטחי החימום מתחממים אבל התצוגה אינה פועלת, הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

- בסיסי סירים ומחבתות מחוספסים שורטים את המשטח הקרמי.
- הימנעו מהרתחת סירים לאחר התאדות הנוזלים שבהם. הם עלולים לגרום לנזק.
- אין להניח מחבתות וסירים חמים על לוח הבקרה, על אזור התצוגה או על האזור שמסביבם. הם עלולים לגרום לנזק.

סקירה

בטבלה שלהלן תוכלו למצוא סקירה של סוגי הנזקים הנפוצים ביותר:

נזק	סיבה	פעולה
כתמים	שיירי מזון	יש להסיר מיד את שיירי המזון באמצעות מגרדת לזכוכית.
שריטות	מלח, סוכר וחול	יש להשתמש בתכשירי ניקוי המתאימים לניקוי משטח קרמי בלבד. אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כאזור אחסון.
שינוי צבע	בסיסי סירים ומחבתות מחוספסים שורטים את המשטח הקרמי.	יש להשתמש בתכשירי ניקוי המתאימים לניקוי משטח קרמי בלבד.
בועות	מחבתות שוחקות (לדוגמה, אלומיניום)	הרימו את המחבתות והסירים בעת הזזתם.
	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה	יש להסיר מיד את שיירי המזון באמצעות מגרדת לזכוכית.

איכות הסביבה

השלכה ידידותית לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EU בנוגע למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE). התקנה מגדירה את מסגרת ההחזרה והמיחזור של מכשירים משומשים, והיא תקפה בכל רחבי האיחוד האירופי.



עצות לחיסכון בחשמל

- כסו את כלי הבישול במכסים מתאימים. כאשר מבשלים ללא מכסה דרושה אנרגיה רבה יותר. מכסה זכוכית מאפשר לראות את התוכן בלי שיהיה צורך להרים את המכסה.
- השתמשו במחבתות ובסירים בעלי תחתית ישרה. תחתיות לא ישרות מגדילות את צריכת האנרגיה.

- לחות עלולה לגרום להתחשמלות. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. בשום מקרה אין להפעיל את המכשיר אם הוא פגום. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- סדקים ושברים בזכוכית הקרמית עלולים לגרום להתחשמלות. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת פציעה!

- סירים עשויים לקפץ בפתאומיות בשל נוזלים הנמצאים בין הסיר לבין משטח החימום. יש לדאוג שמשטחי החימום והסירים יהיו יבשים בעת הבישול.

- חפצים חדים או קשים הנופלים על הכיריים עלולים לגרום להן נזק.
- נייר אלומיניום וקופסאות פלסטיק נמסים כאשר הם מונחים על משטחי החימום החמים. נייר אלומיניום להגנה על התנור אינו מתאים להגנה על הכיריים.

- הקוטר של בסיס הסיר או המחבת צריך להיות באותו הגודל כמו משטח החימום. כלי בישול קטנים על משטחי חימום גדולים גורמים לבזבז אנרגיה גדול במיוחד. שימו לב: יצרני כלי הבישול מציינים בדרך כלל את הקוטר העליון של כלי הבישול. קוטר זה גדול יותר בדרך כלל מהקוטר של תחתית כלי הבישול.
- השתמשו בכלי בישול קטן לבישול כמויות קטנות. כלי גדול יותר, שאינו מלא, דורש אנרגיה רבה יותר.
- הוסיפו רק מעט מים לבישול. כך תחסכו באנרגיה. הוויטמינים והמינרלים יישמרו בירקות.
- הקפידו שכלי הבישול יכסה שטח גדול ככל האפשר ממשטח החימום.
- הפחיתו את דרגת החום בזמן.
- כוונו דרגת בישול מתמשך מתאימה. שימוש בדרגת בישול מתמשך גבוהה לאורך זמן גורם לבזבז אנרגיה.

10..... טיימר

10..... כיבוי אוטומטי של משטח חימום

10..... טיימר אוטומטי

10..... טיימר למטבח

10..... מנגנון כיבוי אוטומטי

11..... נעילה לצורך ניקוי

11..... הצגת צריכת החשמל

11..... הגדרות בסיסיות

12..... שינוי ההגדרות הבסיסיות

12..... ניקוי ותחזוקה

12..... משטח קרמי

12..... מסגרת הכיריים

13..... איתור תקלות ופתרון

13..... מרכז שירות לקוחות

14..... מנות שנבדקו

4..... הוראות בטיחות

5..... פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

5..... איכות הסביבה

5..... השלכה ידידותית לסביבה

5..... עצות לחיסכון בחשמל

6..... הכרת המכשיר

6..... לוח הבקרה

6..... משטחי החימום

6..... מחוון חום שיורי

7..... קביעת הגדרות הכיריים

7..... הפעלת הכיריים וכיבוי

7..... קביעת הגדרות משטחי החימום

7..... טבלת זמני בישול

8..... מנגנון ההרתחה האלקטרוני

8..... קביעת הגדרות מנגנון ההרתחה האלקטרוני

9..... טבלת זמני בישול עבור מנגנון ההרתחה האלקטרוני

9..... עצות עבור מנגנון ההרתחה האלקטרוני

9..... נעילת בטיחות בפני ילדים

9..... הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

9..... הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים

תוכלו למצוא מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות באתר www.siemens-home.bsh-group.com ובחנות המקוונת www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

⚠ הוראות בטיחות

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחת מבוגר.

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

סכנת שריפה!

- שמן רותח ושומן חם עלולים להתלקח במהירות. לעולם אין להשאיר שמן רותח או שומן חם ללא השגחה. לעולם אין לכבות שמן או שומן בוערים באמצעות מים. כבו את משטחי החימום. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.
- משטחי החימום מתחממים מאוד. לעולם אין להניח חפצים דליקים על הכיריים. לעולם אין להניח חפצים על הכיריים.
- המכשיר מתחמם. אין לאחסן חפצים מתלקחים או תרסיסים במגירות שנמצאות ישירות מתחת לכיריים.
- אם הכיריים נכבות באופן אוטומטי כך שלאחר מכן לא ניתן להפעילן, הן עשויות להידלק שוב באופן בלתי מכוון מאוחר יותר. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

קראו הוראות הפעלה אלה בעיון רב. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה, כמו גם את מסמכי המכשיר, במקום בטוח לצורך שימוש עתידי או עבור בעלי הכיריים בעתיד.

לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה בצעו בדיקה לאיתור נזקים. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

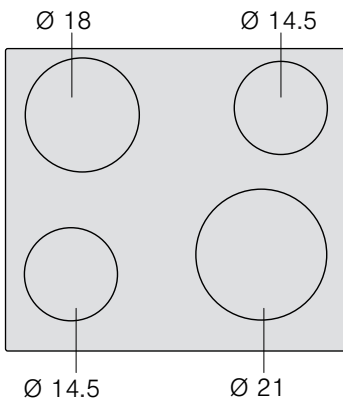
איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי מסתמים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון ומשקאות בלבד. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

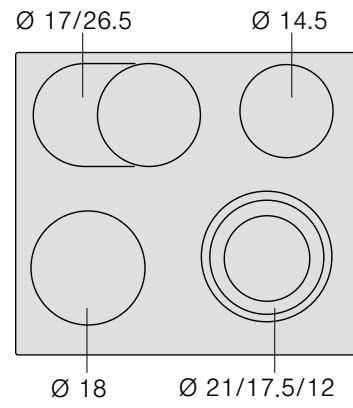
אין להשתמש במחזיקי סירים או בסורגי הגנה שאינם מתאימים לילדים. הם עלולים להתחמם מאוד, להתלקח או לגרום לחומרים להתנפץ, ובכך לגרום לפציעות.

מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת מבוגר האחראי לבטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

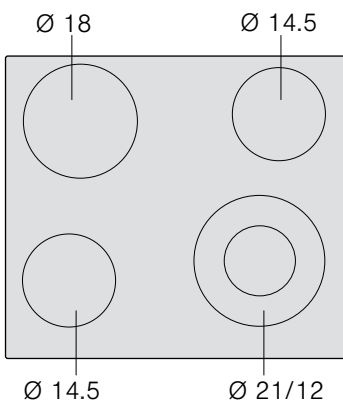
ET6..FE17.



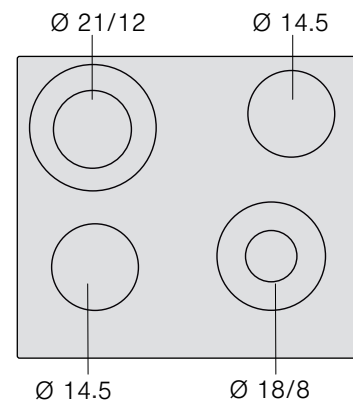
ET6..FD17.



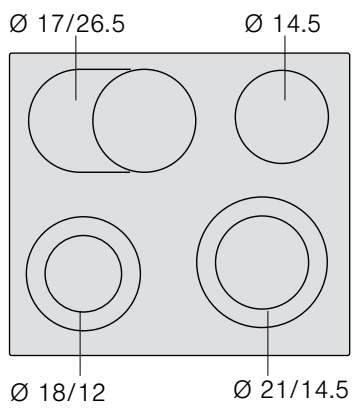
ET6..FF17.



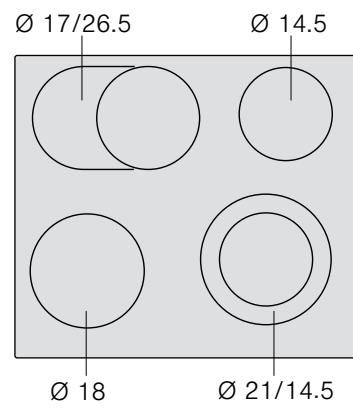
ET6..FG17.



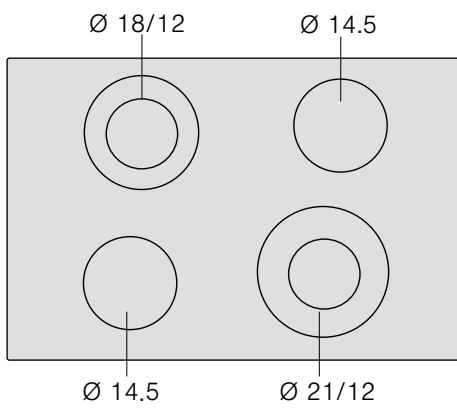
ET6..FH17.



ET6..FN17.



ET7..FG17.



לקוחות נכבדים,

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

SIEMENS



SIEMENS

כיריים

ET6..FD17., ET6..FE17., ET6..FF17., ET6..FG17., ET6..FH17., ET6..FK17., ET6..FN17., ET7..FG17.

[he] הוראות שימוש



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances