

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

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



9001259009  
970110



Blank lined paper for writing.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top edge and extending to the bottom edge of the page. The lines are evenly spaced and span the width of the page.

### 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

טל': 04-8477111	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	<b>צפון</b>
טל': 08-9777222	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	<b>מרכז</b>
טל': 02-6403000	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	<b>ירושלים</b>
טל': 08-9777222	שרות CSB, יאיר 16, באר-שבע	<b>דרום</b>
טל': 08-6378616	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
טל': 08-6335311	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	

**מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220\***

בישול מתמשך		חימום/הרתחה		מנות מבחן	
מכסה	הגדרת בישול מתמשך	מכסה	משך בישול (שניות:דקות)	דרגת חום	
לא	2	לא	8:00 בקירוב הוסיפו לחלב אורז, סוכר ומלח וחממו את התערובת תוך ערבוב מתמיד. בטמפרטורת חלב של 90°C בקירוב, העבירו למצב בישול מתמשך. הרתיחו למשך 50 דקות בקירוב	9	מתכון: 250 גרם אורז עגול, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) ו-1.5 גרם מלח, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
<b>בישול אורז</b>					
כלי בישול: סיר בישול					
טמפרטורת המים: 20°C					
מתכון בהתאם לתקן DIN 44550:					
כן	2	כן	2:48 בקירוב	9	125 גרם אורז ארוך, 300 מ"ל מים וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
מתכון בהתאם לתקן DIN 44550:					
כן	2.	כן	3:15 בקירוב	9	250 גרם אורז ארוך, 600 מ"ל מים וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
<b>טיגון פנקייקס</b>					
כלי בישול: מחבת צלייה					
מתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2:					
לא	6 או 6 בהתאם לדרגת ההשחמה הרצויה	לא	2:40 בקירוב	9	כמות: 55 מ"ל בלילה לכל פנקייק, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
<b>טיגון טוגנים קפואים בשמן עמוק</b>					
כלי בישול: סיר בישול					
לא	9	לא	עד שהשמן מגיע לטמפרטורה של 180°C	9	כמות: 1.8 מ"ל 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.

בישול מתמשך		חימום/הרתחה		מנות מבחן	
מכסה	הגדרת בישול מתמשך	מכסה	משך בישול (שניות:דקות)	דרגת חום	
<b>הרתחת רוטב בשמל</b>					
כלי בישול: סיר					
טמפרטורת החלב: 7°C					
לא	3.1 1	לא	5:20 בקירוב	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
1 המיסו את החמאה, הוסיפו את הקמח והמלח תוך ערבוב והמשיכו לבשל את התערובת למשך 3 דקות					
2 הוסיפו את החלב לתערובת והרתיחו תוך ערבוב מתמיד					
3 לאחר שרוטב הבשמל רתח, המשיכו לבשל אותו בדרגת חום 1 למשך 2 דקות נוספות, תוך ערבוב מתמיד					
<b>בישול פודינג אורז - בישול מתמשך עם מכסה</b>					
כלי בישול: סיר בישול					
טמפרטורת החלב: 7°C					
כן	2	לא	6:45 בקירוב	9	מתכון: 190 גרם אורז עגול, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. העבירו למצב בישול מתמשך והוסיפו לחלב את האורז, הסוכר והמלח משך זמן הבישול הכולל (כולל הרתחה) 45 דקות בקירוב					
ערבבו את פודינג האורז לאחר 10 דקות					
כן	2	לא	7:20 בקירוב	9	מתכון: 250 גרם אורז עגול, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) ו-1.5 גרם מלח, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. העבירו למצב בישול מתמשך והוסיפו לחלב את האורז, הסוכר והמלח משך זמן הבישול הכולל (כולל הרתחה) 45 דקות בקירוב					
ערבבו את פודינג האורז לאחר 10 דקות					
<b>בישול פודינג אורז - בישול מתמשך ללא מכסה</b>					
כלי בישול: סיר בישול					
טמפרטורת החלב: 7°C					
לא	2	לא	7:30 בקירוב	9	מתכון: 190 גרם אורז עגול, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
הוסיפו לחלב אורז, סוכר ומלח וחממו את התערובת תוך ערבוב מתמיד. בטמפרטורת חלב של 90°C בקירוב, העבירו למצב בישול מתמשך. הרתיחו למשך 50 דקות בקירוב					

## שירות לקוחות

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו נמצא תמיד פתרון מתאים כדי להימנע מביקורים לא נחוצים של הטכנאים.

### 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.

שימו לב שיש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות במקרה של שימוש שלא כשורה במכשיר, גם במהלך תקופת האחריות.

תוכלו למצוא את פרטי יצירת הקשר ברשימת מרכזי שירות הלקוחות בגב החוברת.

### הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL \*2220

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד).

תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן. לפיכך, תוכלו להיות בטוחים שהתיקונים מבוצעים על-ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

## מנות מבחן

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 צלייה בקוטר 24 ס"מ, למשטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ

מנות מבחן		חימום/הרתחה		בישול מתמשך	
דרגת חום	משך בישול (שניות:דקות)	מכסה	הגדרת בישול מתמשך	מכסה	מכסה
<b>המסת שוקולד</b>					
כלי בישול: סיר					
-	-	-	1.	לא	לא
שוקולד מריר, 150 גרם, במשטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ					
<b>חימום נזיד עדשים ושמירה על החום שלו</b>					
כלי בישול: סיר בישול					
נזיד עדשים עבור תקן DIN 44550					
טמפרטורה התחלתית: 20°C					
9	כ-2:00 ללא ערבוב	כן	1.	כן	כן
כמות: 450 גרם על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ					
9	כ-2:00 ללא ערבוב	כן	1.	כן	כן
כמות: 800 גרם על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ					
<b>נזיד עדשים מקופסת שימורים</b>					
לדוגמה, עדשים עם נקניקיות					
טמפרטורה התחלתית: 20°C					
9	כ-2:00 (יש לערבב כעבור כ-1:30)	כן	1.	כן	כן
כמות: 500 גרם על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ					
9	כ-2:30 (יש לערבב כעבור כ-1:30)	כן	1.	כן	כן
כמות: 1,000 גרם על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ					

## איתור בעיות ופתרון

משטחי החימום ייכבו במקרה הצורך כדי שהרכיבים האלקטרוניים לא ייזקו. החיוויים  $F2$ ,  $F4$ , או  $F5$  מוצגים לסירוגין עם מחוון החום השירי  $H$  או  $h$ .

לתקלות רבות יש הסבר פשוט. קראו את המידע בטבלה לפני פנייה לשירות הלקוחות.

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

תצוגה	תקלה	פעולה
תצוגה ריקה	אספקת החשמל נותקה.	בדקו את הנתיך המתאים למכשיר. הפעילו מכשירי חשמל אחרים כדי לבדוק אם ישנה הפסקת חשמל.
כל הסמלים בלוח התצוגה מהבהבים	לוח הבקרה רטוב או שמונח עליו חפץ.	יבשו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ המונח עליו.
$F2$	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 $F2$ כבה, 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 החיווי $F4$ כבה, ניתן להמשיך לבשל.
$F5$ וסמל דרגת החום מהבהבים לסירוגין. נשמע גם צליל התראה	אזהרה: כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם מדי.	הסירו את כלי הבישול. תצוגת התקלות כבית זמן קצר אחר כך. ניתן להמשיך לבשל.
$F5$ ביחד עם צליל התראה	כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. משטחי החימום כובו כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים.	הסירו את כלי הבישול. המתינו זמן מה. געו בלחצן כלשהו. כאשר החיווי $F5$ כבה, ניתן להמשיך לבשל.
$F8$	משטחי החימום פעלו לאורך זמן רב מדי וכבו מעצמם.	ניתן מיד להפעיל שוב את משטחי החימום.
$dE$ משטחי החימום אינם מתחממים	מצב הדגמה מופעל.	כיבוי מצב ההדגמה: נתקו את המכשיר למשך 30 שניות מאספקת החשמל (כבו את הנתיך או את המפסק הראשי שבתיבת הנתיכים). געו בלחצן מגע כלשהו לאחר 3 דקות. מצב ההדגמה כבה.

### דוח אוטומטי בתצוגות

כשהודעת שגיאה עם האות "E" מופיעה בתצוגה, לדוגמה E0111, כבו את הכיריים והדליקו אותן שוב.

אם הייתה זו הודעת שגיאה חד-פעמית, התצוגה תיכבה. אם הודעת השגיאה מופיעה שוב, פנו לשירות הלקוחות וציינו את הודעת השגיאה המדויקת.



## ניקוי

## שינוי ההגדרות הבסיסיות

על הכיריים להיות כבויים.

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

ניתן לקנות חומרי ניקוי ותחזוקה מתאימים ממרכז שירות הלקוחות או בחנות המקוונת שלנו.

### משטח קרמי

יש לנקות את הכיריים לאחר כל שימוש. כך תימנעו משאריות המזון להישרף ולהדבק למשטח הקרמי.

נקו את הכיריים רק לאחר שהן התקררו במידה מספקת. השתמשו אך ורק בתכשירי ניקוי המתאימים לכיריים קרמיות. יש לעיין בהוראות המצוינות על גבי האריזה. לעולם אין להשתמש:

- בנוזל ניקוי בלתי מדולל
- בחומר ניקוי המיועד למדיח כלים
- בחומרי ניקוי חזקים
- בחומרי ניקוי שורטים כגון חומר ניקוי 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.

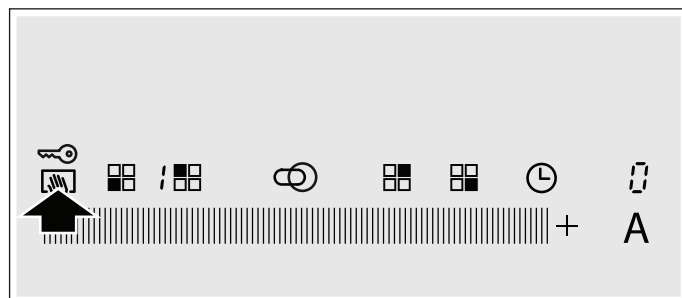
כמו כן ניתן לרכוש מגרדת לזכוכית ממרכז שירות הלקוחות או בחנות המקוונת.

השתמשו בספוגים מיוחדים לכיריים קרמיות כדי להשיג תוצאות ניקוי טובות יותר.

### מסגרת הכיריים

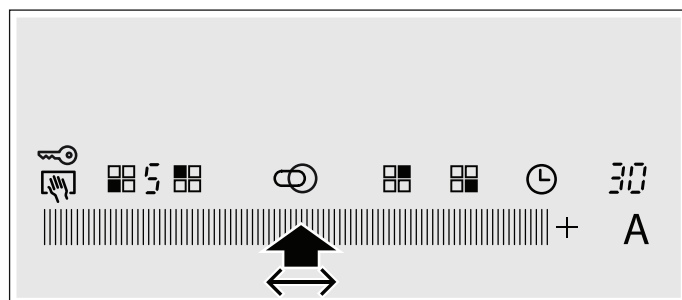
כדי למנוע נזק למסגרת הכיריים יש להקפיד על ההנחיות הבאות:

- 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.



הסמלים  $\epsilon$  ו- $\delta$  מהבהבים לסירוגין בצד שמאל של התצוגה;  $\delta$  נדלק בצד ימין של התצוגה.

3. געו בסמל שוב ושוב עד שההגדרה הרצויה תופיע בתצוגה השמאלית.
4. הגדירו את הערך הרצוי בלוח הבקרה.



5. געו בסמל למשך 4 שניות. ההגדרה מופעלת.

### כיבוי

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

## הגדרות בסיסיות

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

תצוגה	פעולה
1 c	<b>הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים</b>
0	כבוי.*
1	מופעל.
2	כיבוי אוטומטי וידני של נעילת הבטיחות בפני ילדים.
2 c	<b>צפצוף</b>
0	צליל האישור וצליל הפעולה השגויה מושבתים (צליל המתג הראשי תמיד נשאר מופעל).
1	רק צליל הפעולה השגויה מופעל.
2	רק צליל האישור מופעל.
3	צליל האישור וצליל הפעולה השגויה מופעלים שניהם.*
3 c	<b>תצוגת צריכת החשמל (שאלו את חברת החשמל מהו מתח האספקה)</b>
0	תצוגת צריכת החשמל כבויה.*
1	תצוגת צריכת חשמל במתח אספקה של 230 V.
2	תצוגת צריכת חשמל במתח אספקה של 400 V.
3	תצוגת צריכת חשמל במתח אספקה של 220 V.
4	תצוגת צריכת חשמל במתח אספקה של 240 V.
5 c	<b>טיימר אוטומטי</b>
00	כבוי.*
0 1-99	משך הבישול שלאחריו משטחי החימום ייכבו.
6 c	<b>משך הזמן של צליל סיום פעולת הטיימר</b>
1	10 שניות.*
2	30 שניות
3	דקה אחת.
7 c	<b>הפעלת גופי החימום</b>
0	כבוי.
1	מופעל.
2	הגדרה אחרונה לפני שמשטח החימום כבה.*
9 c	<b>הזמן שנבחר עבור משטח החימום</b>
0	בלתי מוגבל: ניתן לכוון בכל עת את משטח החימום האחרון שנבחר, בלי שיהיה צורך לבחור אותו מחדש.*
1	לאחר בחירת משטח חימום, יש לכם 10 שניות לכוון אותו, ולאחר מכן יהיה עליכם לבחור אותו מחדש כדי שתוכלו לכוון אותו.
0 c	<b>איפוס ההגדרות הבסיסיות</b>
0	כבוי.*
1	מופעל.

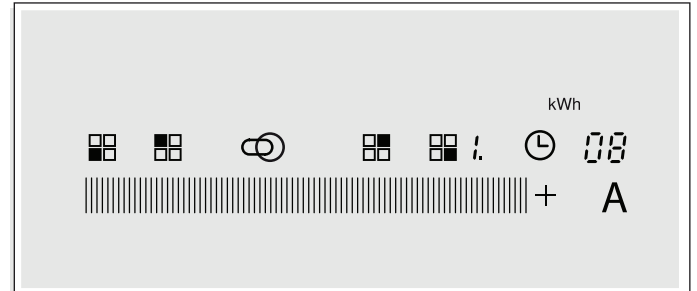
\*הגדרה בסיסית

## מחוון צריכת החשמל

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


מרגע כיבוי הכיריים, צריכת החשמל מוצגת 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. תוכלו ללמוד כיצד להפעיל את התצוגה בפרק 'הגדרות בסיסיות'. ← בעמוד 13

## לאחר שהזמן חלף

לאחר שזמן הבישול חלף, תשמעו צפצוף. יאיר בתצוגת הטיימר. התצוגה  עבור הטיימר הכללי למטבח נדלקת. התצוגה כבית לאחר 10 שניות.

## הצגת הזמן

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

## קביעת הזמן המתאים

השתמשו בסמל  כדי לבחור את הטיימר הכללי למטבח וכדי לאפס את השעה.

## ניתוק בטיחות אוטומטי

אם משטח חימום הופעל למשך זמן רב בלי שיתבצע שינוי כלשהו בהגדרה, תופעל מגבלת הזמן האוטומטית.





משטח החימום מפסיק את החימום.  $FE$  ומחווה החום השיורי  $H/h$  יבהבו לסירוגין בתצוגת משטח החימום.

התצוגה כבית בעת נגיעה באחד מהלחצנים. ניתן להגדיר פעולה חדשה.

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

## הגנה בשעת ניגוב

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

כדי למנוע זאת, לכיריים יש פונקציית הגנה בשעת ניגוב. געו בסמל  /  צפצוף כבה. נורית החיווי מעל הסמל  /  נדלקת. לוח הבקרה ננעל למשך 30 שניות. כעת ניתן לנגב את אזור לוח הבקרה בלי שההגדרות ישתנו עקב כך.

**הערה:** המתג הראשי אינו מושפע על-ידי פונקציית ההגנה בשעת ניגוב. ניתן לכבות את הכיריים בכל עת.



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

## הגדרה אוטומטית


אם תיגעו במדרגות טווח ההגדרות 1 עד 5 למשך זמן ארוך, זמן הבישול ייספר לאחור באופן אוטומטי עד לדקה אחת.

אם תגעו במדרגות טווח ההגדרות 6 עד 10 למשך זמן ארוך, זמן הבישול ייספר קדימה באופן אוטומטי עד ל-99 דקות.

## לאחר שזמן הבישול חלף

לאחר שמשך הבישול חלף, משטח החימום ייכבה. תשמעו צליל התראה והסמל  יידלק בתצוגה למשך 10 שניות. המחווה  $\rightarrow$  יידלק. געו בסמל . הסמלים בלוח התצוגה כבים וצליל ההתראה נפסק.

## שינוי או ביטול של משך הבישול


בחרו את משטח החימום וגעו בסמל . התצוגה  $\rightarrow$  נדלקת. שנו את משך הבישול או הגדירו אותו ל- $FE$  בטווח ההגדרות.

**הערה:** ניתן להגדיר זמן בישול מרבי של 99 דקות.

## טיימר אוטומטי

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



תוכלו ללמוד כיצד להפעיל את הטיימר האוטומטי בסעיף 'הגדרות בסיסיות'. ← בעמוד 13

**הערה:** ניתן לשנות את משך הבישול עבור משטחי חימום מסוימים או לכבות את הטיימר האוטומטי של משטחי החימום: בחרו את משטח החימום וגעו בסמל . התצוגה  $\rightarrow$  הרצויה נדלקת. שנו את משך הבישול או הגדירו אותו ל- $FE$  בטווח 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 משטח חימום נבחר, געו בסמל  פעמיים תוך 10 שניות.
- אם משטח חימום לא נבחר, געו בסמל .

התצוגה  נדלקת.

## קביעת הטיימר הכללי למטבח

הגדירו את משך הזמן הרצוי בלוח הבקרה.

## נעילת בטיחות בפני ילדים

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

### הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

על הכיריים להיות כבויות.

להפעלה: געו בסמל למשך כ-4 שניות. נורית החיווי מעל הסמל נדלקת למשך 10 שניות. הכיריים ננעלות. לכיבוי: 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 וביטול

גלו כיצד להפעיל ולכבות את נעילת הבטיחות בפני ילדים בסעיף 'הגדרות בסיסיות' ← בעמוד 13

## אפשרויות קביעת זמן

קיימות 2 אפשרויות שונות לקביעת זמן:

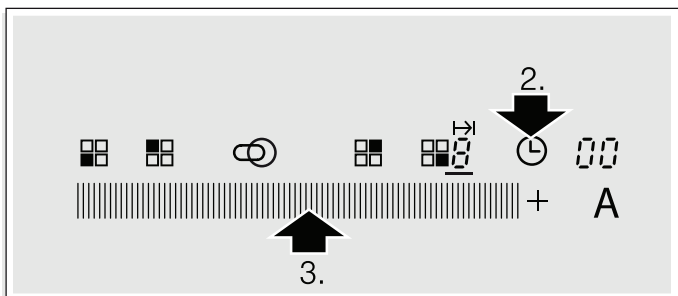
- משטח חימום אמור להיכבות באופן אוטומטי
- טיימר כללי למטבח

### כיבוי אוטומטי של משטח החימום

הזינו משך בישול עבור משטח החימום המתאים. לאחר שמשך הבישול חלף משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי.

#### הגדרת משך הבישול

1. קביעת דרגת החום
2. געו בסמל . התצוגה  $\rightarrow$  עבור משטח החימום הדרוש מאירה. מאיר בתצוגת הטיימר.
3. געו בהגדרה מראש הרצויה בלוח הבקרה. ההגדרה מראש האפשרית משמאל לימין היא 1, 2, 3... עד 10 דקות. בתוך 10 שניות החליקו את אצבעכם לאורך לוח הבקרה שוב ושוב עד להגעה למשך הבישול הרצוי.



משך זמן הבישול הכולל בדקות	דרגת חום	כמות	תבשילים להכנה באמצעות מנגנון ההרתחה האלקטרוני
<b>שליקה</b>			
25-20 דקות	A 4-5*	ג' 600-300	דגים
<b>בישול</b>			
25-20 דקות	A 2-3	ג' 250-125	אורז (עם כמות מים כפולה)
40-30 דקות	A 4-5	ג' 750 1.5 ק"ג	תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים ב-3-1 כוסות מים
30-20 דקות	A 4-5	ג' 750 1.5 ק"ג	תפוחי אדמה מבושלים ב-3-1 כוסות מים
20-15 דקות	A 2.5-3.5	500 גרם - 1 ק"ג	ירקות עם 3-1 כוסות מים
20-15 דקות	A 4.5-5.5	500 גרם - 1 ק"ג	ירקות קפואים עם 3-1 כוסות מים
<b>טיגון קל</b>			
60-50 דקות	A 4-5	x 4	רולדות
100-80 דקות	A 4-5	1 ק"ג	צלי קדרה
<b>טיגון**</b>			
12-8 דקות	A 6-7	2-1	נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה
12-8 דקות	A 6-7	2-1	קציצות בשר, מצופות או לא מצופות
12-8 דקות	A 7-8	2-1	אומצה (בעובי 3 ס"מ)
12-8 דקות	A 6-7	2-1	דג ופילה דג, מצופה
12-8 דקות	A 6-7	ג' 300-200	דג ופילה דג, מצופה וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים
	A 6-7	טיגון מתמשך	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).

## מנגנון ההרתחה האלקטרוני

מנגנון ההרתחה האלקטרוני מחמם את משטחי החימום באמצעות הגדרת החימום הגבוהה ביותר ולאחר מכן מקטין את החום להגדרת 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:

- קבעו את דרגת החום לבישול המתמשך במשטח החימום המתאים.
  - געו בסמל A. מנגנון ההרתחה האלקטרוני מופעל.  $\bar{A}$  והגדרת הבישול המתמשך מהבהבים לסירוגין.
- לאחר שהתבשיל רתח, רק דרגת הבישול המתמשך תמשיך לדלוף בתצוגה.

### 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	דרגת חום	כמות	תבשילים להכנה באמצעות מנגנון ההרתחה האלקטרוני
<b>חימום</b>			
דקות 7-4	A 7-8	500 מ"ל - 1 ליטר	ציר
דקות 6-3	A 2-3	500 מ"ל - 1 ליטר	מרקים סמיכים
דקות 7-4	A 1-2	-200 400 מ"ל	חלב**
<b>חימום ושמירה על חום</b>			
-	A 1-2	800-400 ג'	נזיד (לדוגמה, נזיד עדשים)
<b>הפשרה וחימום</b>			
דקות 20-10	A 2.5-3.5	600-300 ג'	תרד קפוא
דקות 30-20	A 2.5-3.5	500 גרם - 1 ק"ג	גולאש קפוא
* בישול מתמשך ללא מכסה			
** ללא מכסה			

משך זמן בישול מתמשך בדקות	הגדרת בישול מתמשך	בישול בסיר לחץ
-	5-4	בישול בסיר לחץ
<b>טיגון קל</b>		
דקות 60-50	5-4	רולדות
דקות 100-60	5-4	צלי קדרה
דקות 60-50	3.-2.	גולאש
<b>טיגון עם מעט שמן**</b>		
דקות 10-6	7-6	נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה
דקות 12-8	7-6	נתח בשר דק, קפוא
דקות 12-8	7-6	קציצה, עם ציפוי פירורי לחם או ללא ציפוי***
דקות 12-8	8-7	אומצה (בעובי 3 ס"מ)
דקות 40-30	5.-4.	המבורגר, קבבים (בעובי 3 ס"מ)***
דקות 20-10	6-5	חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)***
דקות 30-10	6-5	חזה עוף קפוא***
דקות 20-8	6-5	דג ופילה דג, לא מצופה
דקות 20-8	7-6	דג ופילה דג, מצופה
דקות 12-8	7-6	דג ופילה דג, מצופה וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים
דקות 20-10	8-7	טיגון קל של ירקות ופטריות טריות
דקות 20-15	8.-7.	ירקות, בשר ברצועות בסגנון אסייאתי
דקות 10-6	7-6	אוכל מוקפץ קפוא
באופן רצוף	7-6	חביתיות
באופן רצוף	4.-3.	חביתה
דקות 6-3	6-5	ביצים מטוגנות
<b>טיגון בשמן עמוק (טגנו בזו אחר זו מנות של 150 - 200 גרם ב-1 עד 2 ליטר שמן)**</b>		
-	9-8	מוצרי מזון קפוא, לדוגמה טוגנים, נגיס עוף
-	8-7	קרוקטים, קפואים
-	7-6	בשר, לדוגמה נתחי עוף
-	6-5	דגים, מצופים או משוטחים
-	6-5	ירקות, פטריות, מצופים או בבלילה, טמפורה
-	5-4	פריטים אפויים קטנים, כגון סופגניות, סופגניות עם מילוי ריבה, פירות בבלילה
* בישול מתמשך ללא מכסה		
** ללא מכסה		
*** יש להפוך בתדירות גבוהה		

**הערה:** משטח החימום האחרון שנבחר נותר פעיל. ניתן לקבוע את דרגת החום של משטח החימום בלי שיהיה צורך להפעיל אותו שוב.

## טבלת זמני בישול

בטבלה שלהלן מופיעות מספר דוגמאות. זמני הבישול והגדרות החימום עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון, למשקלו ולאיכותו, כך שייתכנו סטיות. בעת הרתחת נוזלים, יש להשתמש בהגדרת חימום מספר 9. יש לערבב נוזלים סמיכים מדי פעם. אם המזון דורש צריבה מהירה, או אם המזון מאבד כמות רבה של נוזלים במהלך הטיגון הראשוני, מומלץ לצרוב את המזון בכמה מנות קטנות. ניתן למצוא עצות לחיסכון בחשמל בסעיף 'הגנה על הסביבה'. ← בעמוד 6

משך זמן בישול מתמשך בדקות	הגדרת בישול מתמשך	המסה
-	1.-1	ציפוי שוקולד
-	2-1	חמאה, דבש, ג'לטין
<b>חימום ושמירה על חום</b>		
-	2-1	נזיד (לדוגמה, נזיד עדשים)
-	2.-1.	חלב**
-	4-3	חימום נקניקיות במים**
<b>הפשרה וחימום</b>		
20-10 דקות	3.-2.	תרד קפוא
30-20 דקות	3.-2.	גולאש קפוא
<b>שליקה, רתיחה ממושכת</b>		
30-20 דקות	*5.-4.	כופתאות
15-10 דקות	*5-4	דגים
6-3 דקות	2-1	רוטב לבן, לדוגמה, רוטב בשמל
12-8 דקות	4-3	רוטב מוקצף, לדוגמה, רוטב ברנייז, הולנדייז
<b>הרתחה, אידוי, טיגון קל</b>		
30-15 דקות	3-2	אורז (עם כמות מים כפולה)
45-35 דקות	2.-1.	פודינג אורז
30-25 דקות	5-4	תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים
25-15 דקות	5-4	תפוחי אדמה מבושלים
10-6 דקות	*7-6	פסטה, אטריות
60-15 דקות	4.-3.	נזיד, מרק
20-10 דקות	3.-2.	ירקות
20-10 דקות	4.-3.	ירקות קפואים
* בישול מתמשך ללא מכסה		
** ללא מכסה		
*** יש להפוך בתדירות גבוהה		

## תפעול המכשיר

בסעיף זה מתואר אופן ההגדרה של משטחי החימום. בטבלה מוצגים זמני הבישול והגדרות החימום עבור סוגי תבשילים שונים.

### הפעלה וכיבוי של הכיריים

המתג הראשי משמש להפעלה וכיבוי של הכיריים. להפעלה: געו בסמל ①. נשמע צליל התראה. נורית החיווי מעל המתג הראשי ונורית החיווי יידלקו. הכיריים מוכנות לשימוש. לכיבוי: געו בסמל ① עד שנורית החיווי מעל המתג הראשי נדלקת והסמלים על לוח התצוגה כבים. כל משטחי החימום כבויים. מחוון החום השיווי ממשיך לפעול עד שמשטחי החימום התקררו במידה מספיקה.

### הערות

- אם כל משטחי החימום כבויים למשך יותר מ-20 שניות, הכיריים כבות באופן אוטומטי.
- ההגדרות נשארות מאוחסנות למשך 4 שניות לאחר שהכיריים כבו. אם תפעילו אותן שוב במהלך פרק זמן זה, הכיריים יפעלו באמצעות ההגדרות הקודמות שאוחסנו.

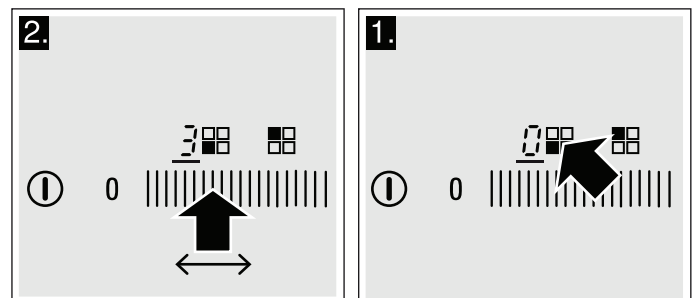
### הגדרת משטח חימום

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.

- געו בסמל ① כדי לבחור את משטח החימום. נדלק בתצוגת דרגת החום, נדלק מתחת לתצוגת דרגת החום.
- בחרו את דרגת החום הרצויה בלוח הבקרה.



### שינוי דרגות החום

בחרו במשטח החימום הרצוי ולאחר מכן הגדירו את דרגת החום הרצויה בלוח הבקרה.

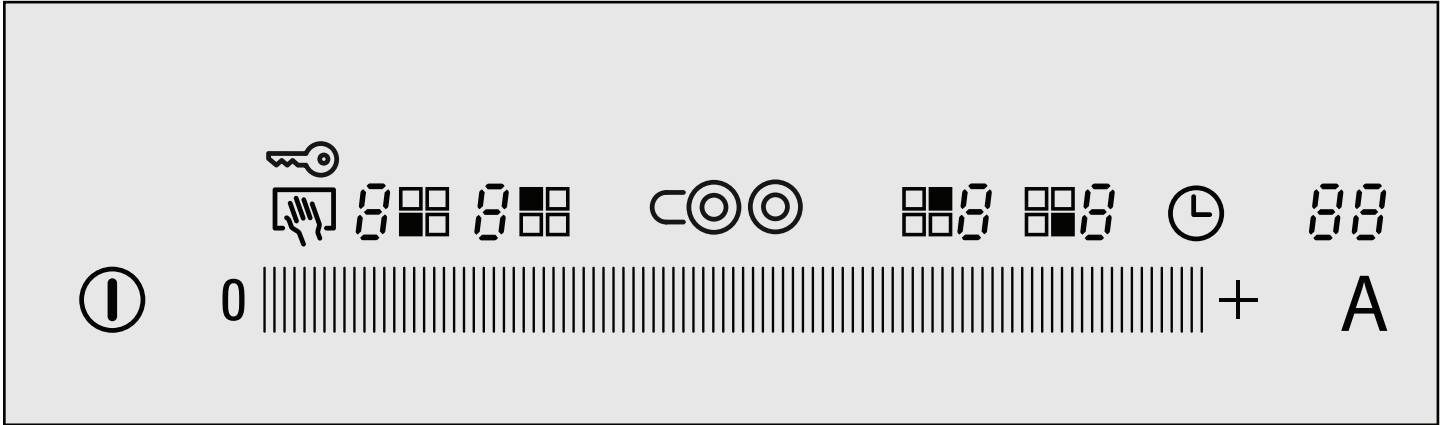
### כיבוי משטח החימום

השתמשו בסמל ① כדי לבחור את משטח החימום. קבעו בלוח הבקרה את הדרגה 0. כעבור 10 שניות יופיע מחוון החום השיווי.

# הכרת המכשיר

הוראות ההפעלה מתאימות לסוגים שונים של כיריים. מידות הכיריים נמצאות בסקירת הדגמים. ← בעמוד 3

## לוח הבקרה



### משטחי החימום

הפעלה והשבתה	משטח חימום
	○ משטח חימום יחיד
●	● משטח חימום כפול בחרו משטח חימום, געו בסמל © או ©
∞	∞ אזור בישול מורחב בחרו את משטח החימום וגעו בסמל ©
כאשר משטח החימום מופעל, התצוגה המתאימה נדלקת כאשר משטח החימום מופעל, גודל משטח החימום שהוגדר בפעם האחרונה ייבחר באופן אוטומטי.	

### הערות

- כל האזורים הכהים שקיימים בדפוס הלהט של משטח החימום נגרמים בשל סיבות טכניות. תפקוד משטח החימום לא מושפע מכך.
- טמפרטורת משטחי החימום מווסתת על-ידי הפעלה וכיבוי של החימום. ניתן גם להפעיל ולכבות את החום בהגדרה הגבוהה ביותר.
- במשטחי חימום מרובים, גופי החימום של המעגלים הפנימיים וגוף החימום של ההפעלות עשויים לפעול ולהיכבות בזמנים שונים.

### מחווני חום שירי

הכיריים מצוידות במחווני חום שירי עבור כל משטח חימום.

אם האות H מופיעה בתצוגה, הכיריים עדיין חמות. ניתן להשתמש במחווני 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.

### מחווים

1-9	דרגות חום
H/h	חום שירי
A	מנגנון ההרתחה האלקטרוני
88	טיימר

### בקרי מגע

①	מתג ראשי
🔑	נעילת בטיחות בפני ילדים
👉	הגנה בשעת ניגוב
☐	בחירת משטח חימום
	לוח הבקרה
© או ©	בקרת אזור אוטומטית
🕒	טיימר
A	מנגנון ההרתחה האלקטרוני

### 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.

## הגנה על הסביבה


בסעיף זה תוכלו למצוא מידע אודות חיסכון בחשמל והשלכת המכשיר.

### 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.
- הקוטר של בסיס הסיר או המחבת צריך להיות באותו הגודל כמו משטח החימום. כלי בישול קטנים על משטחי חימום גדולים גורמים לבזבז חשמל 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 המחבת.
- השתמשו בכלי בישול קטן לבישול כמויות קטנות. סיר גדול יותר, שאינו מלא, דורש אנרגיה רבה יותר.
- הוסיפו רק מעט מים לבישול. כך תחסכו בחשמל. הווייטמינים והמינרלים יישמרו בירקות.
- הקפידו שכלי הבישול יכסה שטח גדול ככל האפשר ממשטח החימום.
- הפחיתו את דרגת החום בזמן.
- כווננו דרגת בישול מתמשך מתאימה. שימוש בדרגת בישול מתמשך גבוהה לאורך זמן גורם לבזבז אנרגיה.
- השתמשו בחום השירוי של הכיריים. בבישול ארוך ניתן לכבות את משטח החימום 5 עד 10 דקות לפני סיום זמן הבישול.

### סילוק ידידותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

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

## פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

### זהירות!

- בסיסי סירים ומחבתות מחוספסים שורטים את המשטח הקרמי.
- הימנעו מהרתחת סירים ללא נוזלים. זה עלול לגרום לנזק.
- אין להניח מחבתות וסירים חמים על לוח הבקרה, על אזור התצוגה או על האזור שמסביבם. זה עלול לגרום לנזק.
- 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.

### סקירה

בטבלה הבאה תוכלו למצוא את הנזקים שנגרמים בתדירות הגבוהה ביותר:

נזק	סיבה	פעולה
כתמים	אוכל שרתח יתר על המידה	יש להסיר מיד שיירי מזון באמצעות מגרדת לזכוכית.
שריטות	מלח, סוכר וחול	השתמשו אך ורק בחומרי ניקוי המתאימים לכיריים קרמיות.
שינוי צבע	בסיסי סירים ומחבתות מחוספסים שורטים את המשטח הקרמי.	בדקו את כלי הבישול שברשותכם.
	חומרי ניקוי בלתי מתאימים	השתמשו אך ורק בחומרי ניקוי המתאימים לכיריים קרמיות.
	מחבתות שוחקות (לדוגמה, אלומיניום)	הרימו את המחבתות והסירים בעת הזזתם.
בועות	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה	יש להסיר מיד שיירי מזון באמצעות מגרדת לזכוכית.



## ייעוד השימוש

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. אנא שמרו את חוברת הוראות ההפעלה וההתקנה וכן את תעודת האחריות במקום בטוח, לשימוש במועד עתידי או עבור בעלים עתידיים של המכשיר.

לאחר פתיחת האריזה, ודאו שלמכשיר לא נגרם שום נזק. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

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

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי ופרטי בלבד. יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות. יש לפקח על תהליך הבישול. יש לפקח על תהליך בישול קצר ללא הפרעות. השתמשו במכשיר רק במרחבים סגורים.

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 2000 מטר מעל פני הים.

אין להשתמש במכסים. הם עלולים להתחמם מאוד, להתלקח או לגרום לחומרים להתנפץ, ובכך לגרום לפציעות.

אין להשתמש במגיני כיריים או באמצעים לא מתאימים להגנה על ילדים. שימוש באמצעים לא מתאימים עלול לגרום לתאונות.

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 על בטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח, ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

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

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

## הוראות בטיחות חשובות

### אזהרה - 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 משטח החימום. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.
- משטחי החימום מגיעים לטמפרטורה גבוהה 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.
- הכיריים כבות באופן אוטומטי כך שלא ניתן להפעילן. הן עשויות להיכנס שוב לפעולה באופן בלתי מכוון מאוחר יותר. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

### אזהרה - סכנת כוויות!

- משטחי החימום והאזורים המשיקים (בייחוד מסגרות הכיריים, במידה והותקנו) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- משטחי החימום מתחממים, אבל התצוגה אינה פועלת. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

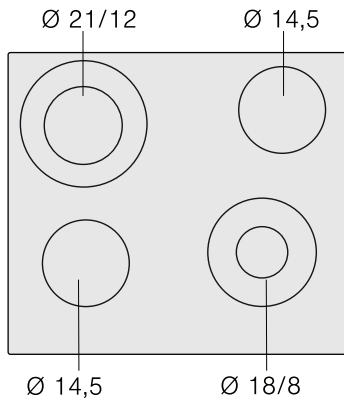
### אזהרה - סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק 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.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור. מכשירים אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. אין להפעיל מכשיר 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.

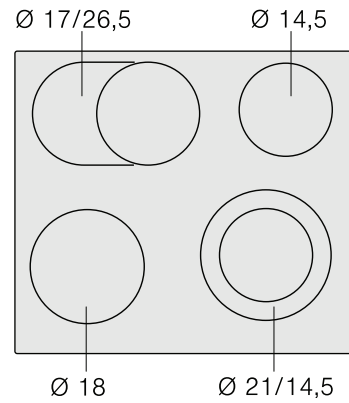
### אזהרה - סכנת פציעה!

סירים עשויים לקפוף בפתאומיות בשל נוזלים הנמצאים בין הסיר לבין משטח החימום. יש לדאוג שמשטחי החימום ובסיסי הסירים יהיו יבשים בזמן הבישול.

ET6..FG17.



ET6..FN17.



## תוכן העניינים

10	..... ניתוק בטיחות אוטומטי.	
10	..... הגנה בשעת ניגוב	
11	..... מחוון צריכת החשמל	
11	..... הגדרות בסיסיות	
12	..... שינוי ההגדרות הבסיסיות.	
12	..... ניקוי	
12	..... משטח קרמי	
12	..... מסגרת הכיריים	
13	..... איתור בעיות ופתרון	
13	..... דוח אוטומטי בתצוגות	
14	..... שירות לקוחות	
14	..... מספר E ומספר FD	
14	..... מנות מבחן	

4	..... ייעוד השימוש	
4	..... הוראות בטיחות חשובות.	
5	..... פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
5	..... סקירה	
5	..... הגנה על הסביבה	
5	..... עצות לחיסכון בחשמל	
5	..... סילוק ידידותי לסביבה	
6	..... הכרת המכשיר	
6	..... לוח הבקרה	
6	..... משטחי החימום	
6	..... מחוון חום שיורי	
7	..... תפעול המכשיר	
7	..... הפעלה וכיבוי של הכיריים	
7	..... הגדרת משטח חימום	
7	..... טבלת זמני בישול	
8	..... מנגנון ההרתחה האלקטרוני	
8	..... קביעת הגדרות מנגנון ההרתחה האלקטרוני	
8	..... 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	
9	..... אפשרויות קביעת זמן	
9	..... כיבוי אוטומטי של משטח החימום	
10	..... טיימר אוטומטי	
10	..... טיימר כללי למטבח	

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירותים ניתן למצוא בכתובת [www.siemens-home.co.il](http://www.siemens-home.co.il) וכן בחנות המקוונת [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

### **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.



SIEMENS



כיריים

ET6..FG17., ET6..FN17.

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

הוראות שימוש he

רשמו את  
המכשיר  
שלכם  
באתר