

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



9001280498 (990709)



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line and extending to the bottom of the page.

### לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של **סימנס** 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	צפון
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777200	טל':	שרות CSB, יאיר 18, באר-שבע	דרום
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 56, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220\*

## הגנה על הסביבה

### סילוק ידיוותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידיוותי לסביבה.

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

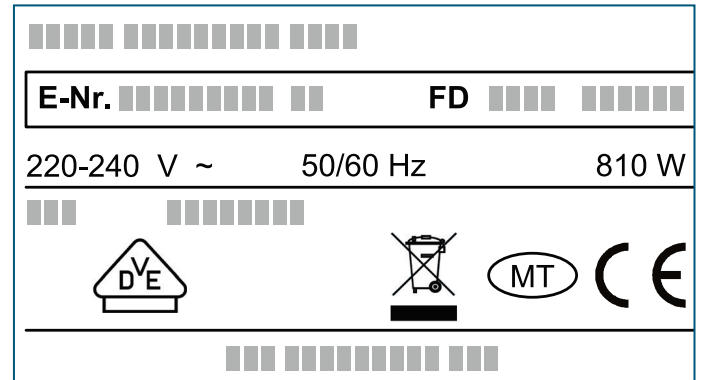


## שירות לקוחות

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 המכשיר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר הייצור (מספר ה-FD), כך שנוכל לספק לכם את הסיוע המתאים. ניתן לראות את לוחית הדירוג הנושאת מספרים אלו בעת פתיחת דלת המכשיר.



אנו ממליצים לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של שירות הלקוחות בטבלה שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר FD

מספר E

שירות לקוחות

שימו לב, יש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות, גם במהלך תקופת האחריות.

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

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL 08-9777222 או \*2220

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

### נתונים טכניים

240-220 וולט

50/60 Hz

810W

כן

כן

אספקת חשמל:

עומס מחובר כולל:

עומד בתקן VDE:

בעל סימון CE:

## איתור בעיות ופתרון

במרבית המקרים יש לתקלות הסבר פשוט מאוד. קראו את ההערות הבאות, לפני שתפנו למרכז שירות הלקוחות.

<p><b>כלי החרס או המזון לא מתחממים.</b></p> <p>בדקו אם:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ המכשיר מופעל</li> <li>■ יש או הייתה הפסקת חשמל</li> <li>■ המגירה סגורה כהלכה</li> </ul>	
<p><b>כלי החרס או המזון לא מתחממים דיים.</b></p> <p>ייתכן ש:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ כלי החרס או המזון לא חוממו במשך די זמן</li> <li>■ המגירה הייתה פתוחה במשך זמן רב</li> </ul>	
<p><b>נורית חיווי הפעולה מהבהבת.</b></p> <p>בדקו אם המגירה סגורה כהלכה.</p>	
<p><b>נורית חיווי הפעולה מהבהבת במהירות כאשר מגירת החימום סגורה.</b></p> <p>צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.</p>	
<p><b>נורית חיווי הפעולה לא מאירה.</b></p> <p>נורית החיווי תקולה. פנו למרכז שירות הלקוחות.</p>	
<p><b>הנתיך בתיבת הנתיכים נשרף.</b></p> <p>נתקו את המכשיר משקע החשמל ופנו למרכז שירות הלקוחות.</p>	

**הערות בנוגע לבישול איטי**

הקפידו להשתמש בבשר טרי ואיכותי בלבד. הסירו בזהירות גידים ושומן. השומן נוטה לפתח טעם חזק ומובחן בתהליך בישול איטי.

לא מומלץ להפוך את הבשר, גם אם אתם מכינים נתח גדול. ניתן לחתוך את הבשר מיד לאחר סיום הבישול האיטי. אין צורך להניח לו לעמוד.

שיטת בישול זו תשאיר את חלקו הפנימי של הבשר במצב מדיום-רייר. עם זאת, אין פירוש הדבר שהבשר נא או לא מבושל דיו.

**טבלה**

שיטת הבישול האיטי מתאימה לכל הנתחים הרכים של בקר, עגל, כבש, בשר ציד ועופות. זמני הצריבה והטיגון תלויים בגודל נתח הבשר. זמני הצריבה מתייחסים לבשר המונח בשומן חם.

מזון	צריבה על הכיריים	סיום הבישול בתנור
<b>נתחי בשר קטנים</b>		
קוביות או רצועות	2-1 דקות מכל הצדדים	20-30 דקות
שניצלים, אומצות או מדליונים קטנים	2-1 דקות לכל צד	35-50 דקות
<b>נתחי בשר בגודל בינוני</b>		
פילה (400-800 גר')	4-5 דקות מכל הצדדים	75-120 דקות
אוכף טלה (כ-450 גר')	2-3 דקות לכל צד	50-60 דקות
נתח רזה (600-1000 גר')	10-15 דקות מכל הצדדים	120-180 דקות
<b>נתחי בשר גדולים</b>		
פילה (900 גר' ומעלה)	6-8 דקות מכל הצדדים	120-180 דקות
צלי בקר (2-1.1 ק"ג)	8-10 דקות מכל הצדדים	210-300 דקות

**ניקוי****פלטת החימום**

נקו את פלטת החימום במעט מים וחומר ניקוי.

אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים. יש לנקות את המכשיר רק לאחר כיבוי. יש לסובב את בורר התוכניות למצב 0.

**צדו החיצוני של המכשיר**

נקו את המכשיר במים ומעט חומר ניקוי. לאחר מכן יבשו אותו במטלית רכה.

אין לנקות את המכשיר בחומרים חריפים או שוחקים. אם חומרים חריפים או שוחקים באים במגע עם חזית המגירה, שטפו אותה מיד באמצעות מים.

**משטחי נירוסטה**

הקפידו תמיד להסיר באופן מיידי כתמי אבנית, שומן, קורנפלור או חלבון. שאריות אלה עלולות לגרום לחלודה. נקו את המשטח במים ומעט חומר ניקוי. לאחר מכן יבשו אותו במטלית רכה.

**מגירה עם חזית זכוכית**

נקו את חזית הזכוכית בתכשיר ניקוי לזכוכית ובמטלית רכה. אין להשתמש במגרדת לזכוכית.

## הוצאת כלי הבישול

הוציאו את כלי הבישול מהמגירה באמצעות כפפות מטבח או מגבת מטבח.

### ⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

המשטח העליון של פלטת החימום יהיה חם. בסיס כלי הבישול יהיה חם יותר מחלקו העליון.

## שמירה על חום המזון

אין להניח מחבתות או סירים חמים על משטח הזכוכית של מגירת החימום מיד לאחר הוצאתם מתוך מגירת החימום. הדבר עלול לגרום נזק למשטח הזכוכית.

אין למלא בכלי הבישול מזון עד לנזילתו מעבר לשולי הכלי. כסו את המזון במכסה עמיד בחום או בנייר אלומיניום.

מומלץ שלא להשאיר מזון במגירת החימום מעבר לשעה. **מזונות מתאימים:** מגירת החימום מתאימה לשמירה על חומם של בשרים, עופות, דגים, רטבים, ירקות, תוספות ומרקים.

### אופן השימוש

1. הניחו את כלי הבישול במגירה.
2. סובבו את בורר התוכניות למצב 3 וחממו מראש את מגירת החימום למשך 10 דקות.
3. הניחו את המזון בכלי הבישול שחוממו מראש.
4. סגרו שוב את מגירת החימום. נורית החיווי "המכשיר מופעל" מאירה בקביעות. המכשיר מתחיל להתחמם.

### כיבוי

סובבו את בורר התוכניות למצב כבוי. הוציאו את המזון מהמגירה באמצעות כפפות מטבח או מגבת מטבח.

## טבלת הגדרות ועצות

הטבלה כוללת רשימה של צורות השימוש השונות של מגירת החימום. סובבו את בורר התוכניות למצב החימום המבוקש. חממו כלי חרס רק אם הם מופיעים בטבלה.

מצב חימום	מזון/כלי חרס	הערה
1	הפשרה של מזונות עדינים מוקפאים, כגון עוגות קרם, חמאה, נקניקיות, גבינה	הפשרה
1	התפחת בצק	יש לכסות
2	הפשרה של מזונות מוקפאים, כגון בשר, עוגות, לחם	הפשרה
2	שמירה על חום ביצים, כגון ביצים קשות, ביצים מקושקשות	חימום מקדים של כלי חרס, יש לכסות את המזון
2	שמירה על חום לחם, כגון צנימים, לחמניות	חימום מקדים של כלי חרס, יש לכסות את המזון
2	חימום מקדים של ספלים וכוסות	כגון כוסות אספרסו
2	מזונות עדינים, כגון בשר מבושל	יש לכסות את כלי החרס
3	שמירה על חום המזון	חימום מקדים של כלי חרס, יש לכסות את המזון
3	שמירה על חומם של משקאות	חימום מקדים של כלי חרס, יש לכסות את המשקה
3	שמירה על חום של פיתות ומוצרי בצק שטוחים, כגון פנקייק, מעטפות בצק, טאקו	חימום מקדים של כלי חרס, יש לכסות את המזון
3	שמירה על חום של עוגות, כגון עוגות פירורים, מאפינס	חימום מקדים של כלי חרס, יש לכסות את המזון
3	המסת גושי שוקולד או שוקולד לציפוי	חימום מקדים של כלי חרס, צמצום נזלים
3	המסת ג'לטין	בכלי פתוח, למשך כ- 20 דקות
4	חימום מקדים של סכו"ם	לא מתאים לספלים וכוסות

### אופן השימוש

1. חממו מראש את מגירת החימום שבה מונח כלי הבישול במצב 4.
2. חממו מעט שומן במחבת בחימום קצר. צרבו את הבשר על להבה גבוהה והניחו אותו מיד לאחר מכן בכלי הבישול שחומם מראש. כסו במכסה.
3. הכניסו את כלי הבישול שבתוכו הבשר אל מגירת החימום להשלמת הבישול. סובבו את בורר התוכניות למצב 3.

## בישול איטי

בישול איטי הוא שיטת הבישול האידיאלית עבור הכנת נתחי בשר עדינים שיש להגישם נאים או נאים מאוד. הבשר נשאר עסיסי מאוד ומתקבל רך כחמאה. שיטת בישול זו מקנה גמישות גדולה יותר בעת תכנון הארוחה, משום שזמני הבישול במהלך הבישול האיטי בדרך כלל ארוכים יותר. ניתן לשמור על חומו של בשר שבושל בבישול איטי ביתר קלות.

**כלי בישול מתאימים:** השתמשו בכלי בישול בעלי מכסה העשויים זכוכית, פורצלן או קרמיקה, כגון כלי צלייה מזכוכית.

## תפעול המכשיר

### חימום מקדים של כלי בישול

תוכלו לשמור על חומו של המזון לאורך זמן רב יותר אם תחממו את כלי הבישול מראש. תוכלו גם לשמור על חומם של משקאות לזמן רב יותר בדרך זו.

#### כלי בישול כלליים

יש להכניס למגירת החימום כלי בישול במשקל כולל של עד 25 ק"ג. תוכלו, למשל, לחמם את כלי ההגשה המיועדים לארוחה של 6 או 12 סועדים.

מגירה גבוהה, (בגובה 29 ס"מ)		מגירה נמוכה, (בגובה 14 ס"מ)	
בקוטר 24 ס"מ	12 צלחות מנה עיקרית	בקוטר 24 ס"מ	6 צלחות מנה עיקרית
בקוטר 10 ס"מ	12 קערות מרק	בקוטר 10 ס"מ	6 קערות מרק
בקוטר 22 ס"מ	כלי הגשה אחד	בקוטר 19 ס"מ	כלי הגשה אחד
בקוטר 19 ס"מ	כלי הגשה אחד	בקוטר 17 ס"מ	כלי הגשה אחד
בקוטר 17 ס"מ	כלי הגשה אחד	32 ס"מ	צלחת בשר אחת
32 ס"מ	2 צלחות בשר		

#### סידור כלי הבישול

פזרו את כלי הבישול לכל אורך משטח המגירה, ככל הניתן. נדרש זמן רב יותר כדי לחמם ערימות של צלחות מאשר כלי בישול בודדים, כגון שני כלי הגשה.

### מכלי משקאות

חממו את מכלי המשקאות, לדוגמה ספלי אספרסו, במצב 2.

#### ⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

במצב 3 או 4, מכלי המשקאות יגיעו לטמפרטורה גבוהה מאד, והדבר עלול לגרום לכוויות.

### אופן השימוש

1. הניחו את כלי הבישול במגירה.
2. סובבו את בורר התוכניות למצב 4. יש לחמם מכלי המשקאות באמצעות הגדרה 2 בלבד. נורית החיווי "המכשיר מופעל" תהבהב.
3. סגרו את מגירת החימום. נורית החיווי "המכשיר מופעל" מאירה בקביעות. המכשיר מתחיל להתחמם.

#### משך זמן החימום המקדים

משך הזמן הדרוש לחימום מקדים תלוי בחומר שממנו עשוי כלי הבישול ובעובי שלו, כמו גם במספר כלי הבישול, בגובהם ובאופן הסידור שלהם במגירה. פזרו את כלי הבישול לכל אורך משטח המגירה, ככל הניתן.

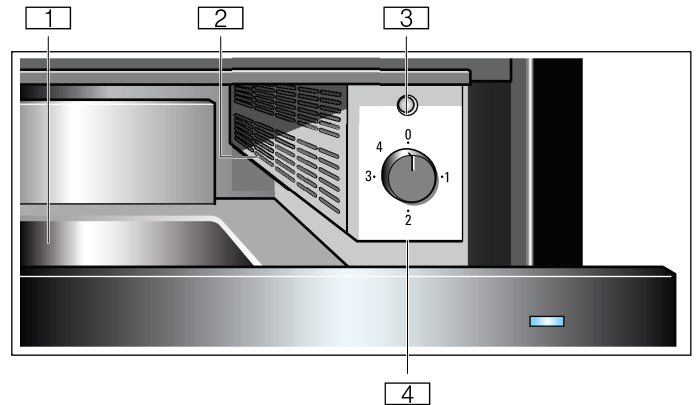
משך הזמן הדרוש לחימום מראש של כלי הגשה לשישה סועדים הוא כ-15 עד 25 דקות.

#### כיבוי

פתחו את המגירה. סובבו את בורר התוכניות למצב כבוי.

## הכרת המכשיר

ניתן להשתמש במגירת החימום כדי לבצע חימום מקדים של כלי חרס או כדי לשמור על חומו של המזון.



#### 1 פלטת החימום

#### 2 מערכת אוורור וגוף חימום

הפעלה בדרגה 4 = חימום מקדים של כלי חרס

#### 3 נורית חיווי הפעולה

נורית החיווי מהבהבת כאשר מפעילים את המכשיר. היא מאירה בקביעות כאשר סוגרים את דלת המכשיר.

#### 4 בורר התוכניות

0 = כבוי

1 = התפחת בצק, הפשרת מזון קפוא

2 = שמירה על לחם חם, הפשרת מזון קפוא, חימום מקדים של ספלים וכוסות

3 = שמירה על חום המזון

4 = חימום מקדים של כלי חרס

### פתיחה וסגירה

#### עבור מכשירים ללא ידית:

לחצו על חלקה האמצעי של המגירה כדי לפתוח ולסגור אותה. בעת הפתיחה, המגירה נפתחת מעט החוצה. כדי לפתוח אותה, משכו אותה לכיוונכם.



## ייעוד השימוש

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את המכשיר בצורה בטוחה ונכונה. שמרו את חוברת ההוראות ואת הוראות ההתקנה לשימוש עתידי או כדי למסור אותן למשתמשים עתידיים.

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

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר לשמירה על חום המזון ולחימום צלחות בלבד.

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 4000 מטר מעל פני הים.

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 כוויות חמורות!

- פלטת החימום שבמגירת החימום מתחממת מאוד. אין לגעת בפלטת החימום בעודה חמה. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.

### ⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות ופציעה חמורה!

- הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים עלול להימס במגע עם חלקי מכשיר חמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או בקיטור. 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 בפלטת הזכוכית עלולים לגרום להתחשמלות. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- 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.

### ⚠ אזהרה - סכנת שריפה ופציעה חמורה!

פלטת החימום שבמגירת החימום מתחממת מאוד וחומרים דליקים עלולים להתלקח. אין לאחסן חפצים דליקים או מכלי פלסטיק במגירת החימום.

## תוכן העניינים

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

4. ....	ייעוד השימוש	
4. ....	הוראות בטיחות חשובות	
5. ....	הכרת המכשיר	
5. ....	פתיחה וסגירה	
5. ....	תפעול המכשיר	
5. ....	חימום מקדים של כלי בישול	
5. ....	מכלי משקאות	
6. ....	אופן השימוש	
6. ....	שמירה על חום המזון	
6. ....	טבלת הגדרות ועצות	
6. ....	בישול איטי	
7. ....	ניקוי	
7. ....	צדו החיצוני של המכשיר	
7. ....	פלטת החימום	
8. ....	איתור בעיות ופתרון	
9. ....	שירות לקוחות	
9. ....	מספר E ומספר FD	
9. ....	נתונים טכניים	
9. ....	הגנה על הסביבה	
9. ....	סילוק ידידותי לסביבה	

## לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **סימנס**.  
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



## מגירת חימום

BI.30CN.1 BI.30DN.1

[he] הוראות שימוש



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

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

The future moving in.

Siemens Home Appliances