

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



9001155004 (990901)



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

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהראות 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.

מעבודות 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 16, 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*

בישול מתמשך		חימום/הרתחה		מנות מבחן	
מכסה	דרגת בישול מתמשך	מכסה	משך בישול (שניות:דקות)	דרגת חום	
לא	2	לא	כ-8:00	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
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					
בישול אורז					
כלי בישול: סיר בישול					
טמפרטורת המים: 20°C					
מתכון בהתאם לתקן DIN 44550:					
כן	2	כן	כ-2:48	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	כ-3:15	9	250 גרם אורז ארוך, 600 מ"ל מים וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
טיגון חביתיות					
כלי בישול: מחבת צלייה					
מתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2					
לא	6 או 6 בהתאם לדרגת ההשחמה הרצויה	לא	כ-2:40	9	כמות: 55 מ"ל בלילה לכל חביתית, 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 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 1500W, זמן ההרתחה מתארך בכ-20% ויש להגדיל את עוצמת הבישול המתמשך בדרגה אחת.

מנות מבחן		חימום/הרתחה		בישול מתמשך	
מכסה	דרגת בישול מתמשך	מכסה	משך בישול (שניות:דקות)	דרגת חום	
הרתחת רוטב בשמל					
כלי בישול: סיר					
טמפרטורת החלב: 7°C					
לא	1 ^{3,1}	לא	כ-5:20	9 ²	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 המיטו 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					
בישול פודינג אורז - בישול מתמשך עם מכסה					
כלי בישול: סיר בישול					
טמפרטורת החלב: 7°C					
כן	2	לא	כ-6:45	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	כ-7:20	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					
בישול פודינג אורז - בישול מתמשך ללא מכסה					
כלי בישול: סיר בישול					
טמפרטורת החלב: 7°C					
לא	2	לא	כ-7:30	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

בישול מתמשך		חימום/הרתחה		מנות מבחן	
מכסה	דרגת בישול מתמשך	מכסה	משך בישול (שניות:דקות)	דרגת חום	
המסת שוקולד					
כלי בישול: סיר					
לא	1.	-	-	-	שוקולד מרי, 150 גרם, במשטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
חימום נזיד עדשים ועדשים 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 לדוגמה, עדשים עם נקניקיות					
טמפרטורה התחלתית: 20°C					
כן	1.	כן	כ-2:00 (יש לערבב כעבור כ-1:30)	9	כמות: 500 גרם על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
כן	1.	כן	כ-2:30 (יש לערבב כעבור כ-1:30)	9	כמות: 1000 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 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	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 כוּבו 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 כוּבו.	המתינו זמן מה. געו בלחצן מגע כלשהו. כאשר הסמל $F4$ 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 כוּבו כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים.	הסירו את כלי הבישול. המתינו זמן מה. געו בלחצן כלשהו. כאשר הסמל $F5$ כבה, ניתן להמשיך לבשל.
$F8$	משטחי החימום פעלו לאורך זמן רב מדי וכּבו מעצמם.	ניתן להפעיל שוב מיד את משטחי החימום.
		כיבוי מצב ההדגמה: נתקו את המכשיר למשך 30 שניות מאספקת החשמל (כּבו 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, כּבו 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.

כיבוי

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

ניקוי

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

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 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:

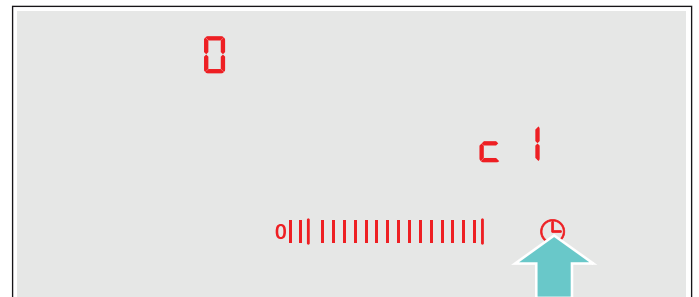
- השתמשו במים חמים עם סבון בלבד.
- יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.
- אין להשתמש בעזרים חדים או שורטים.
- אל תשתמשו במגרדת לזכוכית.

מסך תצוגה	שימוש
5c	טיימר אוטומטי
00	כבוי.*
0 1-99	משך הבישול שלאחריו משטחי החימום ייכבו.
6c	משך הזמן של צליל סיום פעולת הטיימר
1	10 שניות.*
2	30 שניות.
3	דקה אחת.
7c	הפעלת גופי החימום
0	כבוי.
1	פועל.
2	הגדרה אחרונה לפני שמשטח החימום כבה.*
0c	איפוס ההגדרות הבסיסיות
0	כבוי.*
1	פועל.
* הגדרה בסיסית	

שינוי ההגדרות הבסיסיות

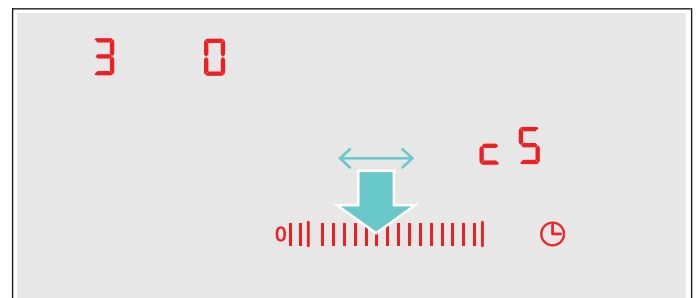
על הכיריים להיות כבויות.

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



1c מופיע ו-0 נדלק בתצוגת משטח החימום.

3. געו שוב ושוב בסמל ☺ עד להצגת ההגדרה הרצויה בתצוגה.
4. הגדירו את הערך הרצוי בלוח הבקרה.



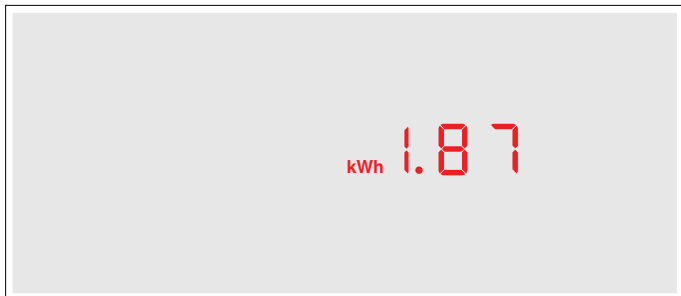
5. געו בסמל ☺ למשך 4 שניות. ההגדרה מופעלת.

מחון צריכת חשמל

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

מרגע כיבוי הכיריים, תוצג צריכת החשמל בקילוואט לשעה (לדוגמה, 1.87 kWh) למשך 10 שניות.

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



התצוגה לא הופעלה. תוכלו לגלות כיצד להפעיל את התצוגה בסעיף 'הגדרות בסיסיות'. ← עמוד 10

הגדרות בסיסיות

למכשיר שלכם יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן להתאים הגדרות אלה לצרכים שלכם.

שימוש	מסך תצוגה
הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים	1
כבוי.*	0
פועל.	1
הפעלה אוטומטית וידנית של נעילת הבטיחות בפני ילדים כבוי.	2
צליל התראה	2
צליל האישור וצליל פעולה שגויה ייכבו (צליל המתג הראשי נשאר פועל תמיד).	0
רק צליל השגיאה יהיה פעיל.	1
רק צליל האישור מופעל.	2
צליל האישור וצליל השגיאה יהיו פעילים שניהם.*	3
הצגת צריכת החשמל (שאלו את חברת החשמל מהו מתח האספקה)	3
תצוגת צריכת האנרגיה כבוי.*	0
תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 230V.	1
תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 400V.	2
תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 220V.	3
תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 240V.	4
* הגדרה בסיסית	

ניתוק בטיחות אוטומטי

אם משטח חימום הופעל למשך זמן רב בלי שיתבצע שינוי כלשהו בהגדרה, יופעל ניתוק בטיחות אוטומטי.

משטח החימום מפסיק את החימום. $F8$ ונורית החיווי של החום השיורי H/h יבהבו לסירוגין בתצוגת משטח החימום.



התצוגה כבית בעת נגיעה באחד מהלחצני הבקרה. ניתן להגדיר פעולה חדשה.

ניתוק בטיחות אוטומטי מופעל בהתאם להגדרת החימום שנבחרה (שעה עד 10 שעות).

פונקציית שמירה על חום

פונקציית השמירה על החום מתאימה להמסת שוקולד או חמאה ולחימום מזון וכלי בישול.

הפעלת פונקציית השמירה על החום



- געו בסמל .
- בחרו את משטח החימום.  נדלק בתצוגת דרגת החום. פונקציית השמירה על החום מופעלת.

כיבוי פונקציית השמירה על החום

- געו בסמל .
- בחרו את משטח החימום.  נדלק בתצוגת דרגת החום. פונקציית השמירה על החום כבית.

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 . נשמעת התראה קולית. הסמל  נדלק. לוח הבקרה ננעל למשך 30 שניות. כעת ניתן לנגב את אזור לוח הבקרה בלי שההגדרות ישתנו עקב כך.

הערה: המתג הראשי אינו נכלל בפונקציית ההגנה בשעת ניגוב. ניתן לכבות את הכיריים בכל עת.

הספירה לאחור של זמן הבישול שנבחר מראש. לאחר שזמן הבישול חלף משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי.

תוכלו לגלות כיצד להפעיל את הטיימר האוטומטי בסעיף 'הגדרות בסיסיות'. ← עמוד 10

הערה: ניתן לשנות את משך הבישול עבור משטחי חימום מסוימים או לכבות את הטיימר האוטומטי של משטחי החימום: געו בסמל 2 ⌚ ובחרו את משטח החימום. שנו את זמן הבישול או קבעו אותו ל-00 בטווח ההגדרות.

טיימר כללי למטבח

ניתן להשתמש בטיימר הכללי למטבח למשך זמן מרבי של 99 דקות. הוא פועל בנפרד מכל הפונקציות האחרות. כדי להפעיל אותו, על הכיריים להיות מופעלות.

קביעת הטיימר הכללי למטבח

1. געו בסמל 2 ⌚, התצוגה ⌚ נדלקת. 00 min נדלק בתצוגת הטיימר.

2. קבעו את הזמן הרצוי בטווח ההגדרות. הטיימר מתחיל את הספירה לאחור לאחר שניות אחדות.

לאחר שהזמן חלף

לאחר שזמן הבישול חלף, תשמעו צליל התראה והסמל 00 יאיר בתצוגה למשך כ-10 שניות. המחונן ⌚ מהבהב. געו בסמל כלשהו. הסמלים בלוח התצוגה כבים וצליל ההתראה נפסק.

קביעת הזמן המתאים

השתמשו בסמל 2 ⌚ כדי לבחור את הטיימר הכללי למטבח ולאפס את הזמן.

פונקציית שעון עצר

פונקציית שעון העצר מציגה את הזמן שחלף מאז הפעלת הפונקציה.

פונקציית שעון העצר פועלת רק כשהכיריים מופעלות. לאחר שהכיריים כבו, פונקציית שעון העצר כבית גם היא.

פונקציית שעון העצר מופעלת על-ידי נגיעה בסמל 00 ⌚. מופיע בתצוגת הטיימר והתזמון מתחיל. השניות מוצגות במהלך הדקה הראשונה, ולאחר מכן מוצגות דקות.

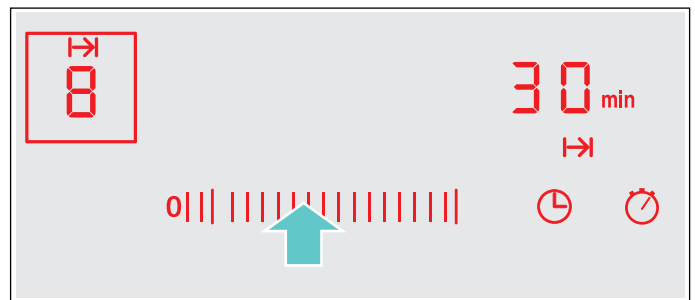
פונקציית שעון העצר כבית על-ידי נגיעה חוזרת בסמל 00 ⌚. תצוגת הטיימר כבית.

הערה: אם אפשרות אחרת לקביעת זמן נבחרה, בנוסף לפונקציית שעון העצר, ההגדרה מופיעה בתצוגת הטיימר למשך 10 שניות. פונקציית שעון העצר מוצגת שוב.

1. געו בסמל 2 ⌚ ובחרו את משטח החימום. התצוגה ⌚ נדלקת. 00 min נדלק בתצוגת הטיימר.



2. געו במדרגת הזמן הרצויה בטווח ההגדרות. מדרגת הזמן האפשרית משמאל לימין היא 1, 2, 3 וכדומה, עד 9 דקות. בתוך 10 שניות החליקו את אצבעכם לאורך טווח ההגדרות עד להגעה לזמן הבישול הרצוי.



זמן הבישול נספר לאחור. אם קבעתם זמן בישול ליותר ממשטח חימום אחד, יוצג תמיד זמן הבישול הקצר ביותר.

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 9 למשך זמן ארוך, זמן הבישול ייספר קדימה באופן אוטומטי עד ל-99 דקות.

לאחר שהזמן חלף

לאחר שזמן הבישול חלף, משטח החימום ייכבה. תשמעו התראה קולית והסמל 00 יאיר בתצוגה למשך כ-10 שניות. המחונן ⌚ מהבהב. געו בסמל כלשהו. הסמלים בלוח התצוגה כבים וצליל ההתראה נפסק.

שינוי או ביטול של זמן הבישול

געו בסמל 2 ⌚ ובחרו את משטח החימום. שנו את זמן הבישול או קבעו אותו ל-00 בטווח ההגדרות.

הערות

- ניתן להגדיר זמן בישול מרבי של 99 דקות.
- אם זמן הבישול נספר לאחור עד הדקה האחרונה, תצוגת הטיימר משתנה מדקות לשניות.

טיימר אוטומטי

ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבחור מראש זמן בישול לכל משטחי החימום. בכל פעם שמפעילים משטח חימום, תתחיל

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 הכיריים.

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

על הכיריים להיות כבויות.

כדי להפעיל: הפעילו את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי ①. געו בסמל  למשך 4 שניות. התצוגה  נדלקת למשך 10 שניות. הכיריים ננעלות.

כדי לכבות: הפעילו את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי ①. געו בסמל  למשך 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 האוטומטית בפני ילדים בסעיף 'הגדרות בסיסיות'. ← עמוד 10

אפשרויות קביעת זמן

קיימות 3 אפשרויות שונות לקביעת זמן:

- משטח חימום אמור להיכבות באופן אוטומטי
- טיימר כללי למטבח
- שעון עצר

כיבוי אוטומטי של משטח החימום

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

הגדרת משך הבישול

יש להפעיל את משטח החימום.

משך זמן הבישול הכולל בדקות	דרגת חום	כמות	תבשילים להכנה באמצעות מנגנון ההרתחה האלקטרוני
חימום			
ציר	7-4 דקות	500 מ"ל - 1 ליטר	A 7-8
מרקים סמיכים	6-3 דקות	500 מ"ל - 1 ליטר	A 2-3
חלב**	7-4 דקות	400-200 מ"ל	A 1-2
חימום ושמירה על חום			
נזיד (לדוגמה, נזיד עדשים)	-	800-400 גרם	A 1-2
הפשרה וחימום			
תדר קפוא	20-10 דקות	300-600 גרם	A 2.5-3.5
גולאש קפוא	30-20 דקות	500 גרם - 1 ק"ג	A 2.5-3.5
שליקה			
דגים	25-20 דקות	300-600 גרם	A 4-5*
בישול			
אורז (עם כמות מים כפולה)	25-20 דקות	125-250 גרם	A 2-3
תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים ב-1-3 כוסות מים	40-30 דקות	750 גרם - 1.5 ק"ג	A 4-5
תפוחי אדמה מבושלים ב-1-3 כוסות מים	30-20 דקות	750 גרם - 1.5 ק"ג	A 4-5
ירקות עם 1-3 כוסות מים	20-15 דקות	500 גרם - 1 ק"ג	A 2.5-3.5
ירקות קפואים עם 1-3 כוסות מים	20-15 דקות	500 גרם - 1 ק"ג	A 4.5-5.5
טיגון קל			
רולדות	60-50 דקות	x 4	A 4-5
צלי קדרה	100-80 דקות	1 ק"ג	A 4-5
טיגון**			
נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה	12-8 דקות	1-2	A 6-7
קציצות בשר, מצופות או לא מצופות	12-8 דקות	1-2	A 6-7
אומצה (בעובי 3 ס"מ)	12-8 דקות	1-2	A 7-8
דג ופילה דג, מצופה	12-8 דקות	1-2	A 6-7
דג ופילה דג, מצופה וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים	12-8 דקות	200-300 גרם	A 6-7
חביתיות	טיגון מתמשך	A 6-7	

* בישול מתמשך ללא מכסה

** ללא מכסה

דרגת בישול מתמשך	משך זמן בישול מתמשך בדקות	משך זמן בישול מתמשך בדקות
בשר, לדוגמה נתחי עוף	7-6	-
דגים, מצופים או בבלילה	6-5	-
ירקות, פטריות, מצופים או בבלילה, טמפורה	6-5	-
פריטים אפויים קטנים, לדוגמה, סופגניות עם חור/ סופגניות ממולאות בריבה, פירות בבלילה	5-4	-
* בישול מתמשך ללא מכסה		
** ללא מכסה		
*** יש להפוך בתדירות גבוהה		

דרגת בישול מתמשך	משך זמן בישול מתמשך בדקות	משך זמן בישול מתמשך בדקות
תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים	5-4	30-25 דקות
תפוחי אדמה מבושלים	5-4	25-15 דקות
פסטה, אטריות	*7-6	10-6 דקות
נזיד, מרק	4.5-3.5	60-15 דקות
ירקות	3.5-2.5	20-10 דקות
ירקות קפואים	4.5-3.5	20-10 דקות
בישול בסיר לחץ	5-4	-
טיגון קל		
רולדות	5-4	60-50 דקות
צלי קדרה	5-4	100-60 דקות
גולאש	3.5-2.5	60-50 דקות
טיגון עם מעט שמן**		
נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה	7-6	10-6 דקות
נתח בשר דק, קפוא	7-6	12-8 דקות
קציצה, עם ציפוי פירורי לחם או ללא ציפוי***	7-6	12-8 דקות
אומצה (בעובי 3 ס"מ)	8-7	12-8 דקות
המבורגר, קבבים (בעובי 3 ס"מ)***	5.5-4.5	40-30 דקות
חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)***	6-5	20-10 דקות
חזה עוף קפוא***	6-5	30-10 דקות
דג ופילה דג, לא מצופה	6-5	20-8 דקות
דג ופילה דג, מצופה	7-6	20-8 דקות
דג ופילה דג, מצופה וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים	7-6	12-8 דקות
טיגון קל של ירקות ופטריות טריות	8-7	20-10 דקות
ירקות, בשר ברצועות בסגנון אסיאתי	8.5-7.5	20-15 דקות
אוכל מוקפץ קפוא	7-6	10-6 דקות
חביתיות	7-6	באופן רצוף
חביתה	4.5-3.5	באופן רצוף
ביצים מטוגנות	6-5	6-3 דקות
טיגון בשמן עמוק (טגנו בזו אחר זו מנות של 150 - 200 גרם ב-1 עד 2 ליטר שמן)**		
מוצרי מזון קפוא, לדוגמה טוגנים, נגיס עוף	9-8	-
קרוקטים, קפואים	8-7	-
* 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 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:

1. קבעו את דרגת החימום לבישול המתמשך במשטח החימום המתאים.
2. געו בסמל A.

מנגנון ההרתחה האלקטרוני מופעל \bar{A} והגדרת הבישול המתמשך מהבהבים לסירוגין בתצוגה.

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

כיבוי

בחרו את משטח החימום וגעו שוב בסמל A.

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.

תפעול המכשיר

בסעיף זה, תוכלו לגלות כיצד לקבוע את ההגדרות של משטחי החימום. בטבלה מוצגים זמני הבישול והגדרות החימום עבור סוגי תבשילים שונים.

הפעלת הכיריים וכיבויין

המתג הראשי משמש להפעלת הכיריים ולכיבויין.

הפעלת המכשיר

געו בסמל ①. נשמע צליל התראה. נורית החיווי שמעל למתג ההפעלה הראשי תאיר. תצוגות הבקרה ותצוגות דרגת החום מאירות. הכיריים מוכנות לשימוש.

שני משטחי החימום הקדמיים נבחרים באופן אוטומטי. תצוגות דרגת החום מאירות.

כיבוי המכשיר

געו בסמל ① עד שנורית החיווי מעל למתג הראשי והמחוונים יכבו. כל משטחי החימום כבויים. מחוון החום השירי ממשיך לפעול עד שמשטחי החימום התקררו במידה מספיקה.

הערות

- אם כל גופי 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

בחרו את דרגת החום המבוקשת בלוח הבקרה.

הגדרת חימום מספר 1 = העוצמה הנמוכה ביותר

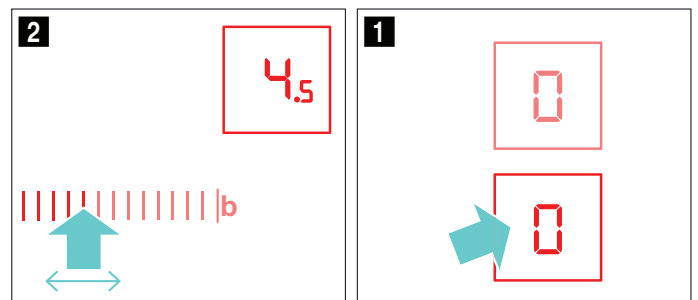
הגדרת חימום מספר 9 = העוצמה הגבוהה ביותר

לכל דרגת חום יש דרגת ביניים. היא מופיעה בתצוגה, לדוגמה, כ-4.5.

בחירת דרגת החום

על הכיריים להיות מופעלות.

- געו בתצוגת דרגת החום כדי לבחור את משטח החימום. דולק בתצוגת דרגת החום.
- בחרו את דרגת החום הרצויה בלוח הבקרה.



משטח החימום מופעל.

שינוי דרגת החום:

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

כיבוי משטח החימום

בחרו במשטח החימום. קבעו בלוח הבקרה את הדרגה 0. כעבור 10 שניות יופיע מחוון החום השירי.

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 שיייתכנו סטיות.

בעת הרתחת נוזלים, יש להשתמש בדרגת החום 9.

יש לערבב נוזלים סמיכים מדי פעם.

מומלץ לצרוב במנות קטנות מזון שזקוק לצריבה מהירה או מזון שמאבד נוזלים רבים במהלך הטיגון הראשוני.

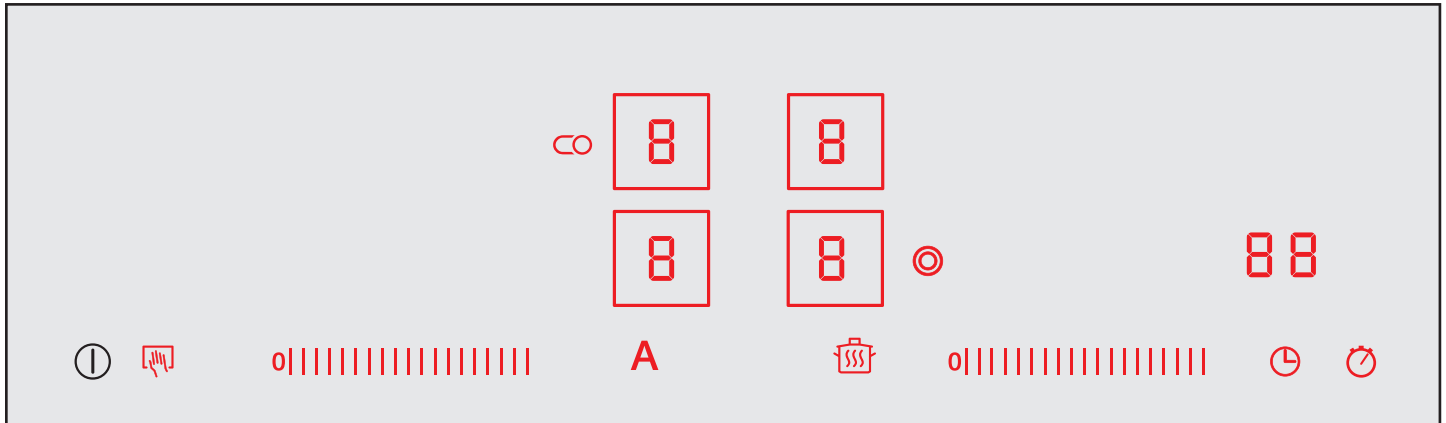
ניתן למצוא עצות לבישול חסכוני בחשמל בסעיף 'הגנה על הסביבה'. ← עמוד 4

משך זמן בישול מתמשך בדקות	דרגת בישול מתמשך	המסה
-	1.5-1	ציפוי שוקולד
-	2-1	חמאה, דבש, ג'לטין
חימום ושמירה על חום		
-	2-1	נזיד (לדוגמה, נזיד עדשים)
-	2.5-1.5	חלב**
-	4-3	חימום נקניקיות במים**
הפשרה וחימום		
20-10 דקות	3.5-2.5	תרד קפוא
30-20 דקות	3.5-2.5	גולאש קפוא
שליקה, הרתחה על אש קטנה		
30-20 דקות	*5.5-4.5	כיסונים
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
הרתחה, אידיוי, טיגון קל		
30-15 דקות	3-2	אורז (עם כמות מים כפולה)
45-35 דקות	2.5-1.5	פודינג אורז
* בישול מתמשך ללא מכסה		
** ללא מכסה		
*** יש להפוך בתדירות גבוהה		

הכרת המכשיר

הוראות ההפעלה מתאימות לסוגים שונים של כיריים. תוכלו למצוא את מידות הכיריים בסקירת הדגמים. ← עמוד 2

לוח הבקרה



משטחי החימום

משטח חימום	הפעלה והשבתה
○ משטח חימום יחיד	
◎ משטח חימום כפול	געו בסמל ◎
∞ אזור בישול מורחב	געו בסמל ∞

כאשר משטח החימום מופעל: נורית החיווי המתאימה נדלקת

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 מעגלים פנימיים וגוף החימום של ההפעלות עשויים לפעול ולהיכבות בזמנים שונים.

מחונן חום שיורי

הכיריים מצוידות במחונן חום שיורי עבור כל משטח חימום. אם האות H מופיעה בתצוגה, הכיריים עדיין חמות. ניתן להשתמש במחונן, 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.

תצוגה	פירוט
1-9	דרגות חימום
H/h	חום שיורי
A	מנגנון ההרתחה האלקטרוני
L	פונקציית שמירה על חום
88	טיימר

בקורות	פירוט
①	מתג ראשי
A	מנגנון ההרתחה האלקטרוני
8	בחירת משטח חימום
👉	נעילת בטיחות בפני ילדים הגנה בשעת ניגוב
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	לוח הבקרה
◎	הפעלת משטח החימום הכפול
∞	הפעלת אזור הבישול המורחב
👉	פונקציית שמירה על חום
🕒	טיימר
🕒	פונקציית שעון עצר

הערות

- בהתאם לתנאי ההפעלה של הכיריים, לחצני הבקרה שניתן לבחור כעת נדלקים או מעומעמים. אם תיגעו בהם, הפונקציה המתאימה תופעל.
- לחצני הבקרה שלא ניתן לבחור כעת אינם דולקים.
- הגדרות משטחי החימום שנבחרו נדלקות.
- 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 משטח 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. כלי גדול יותר, שאינו מלא, דורש אנרגיה רבה יותר.
- הוסיפו רק מעט מים לבישול. כך תחסכו בחשמל.
- הוויטמינים 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	תכשירי ניקוי בלתי מתאימים	השתמשו אך ורק בתכשירי ניקוי המתאימים לכיריים קרמיות.
שינוי צבע	מלח, סוכר וחול	אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כאזור אחסון.
	בסיסי סירים ומחבתות מחוספסים שורטים את המשטח הקרמי	בדקו את כלי הבישול שברשותכם.
	תכשירי ניקוי בלתי מתאימים	השתמשו אך ורק בתכשירי 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.

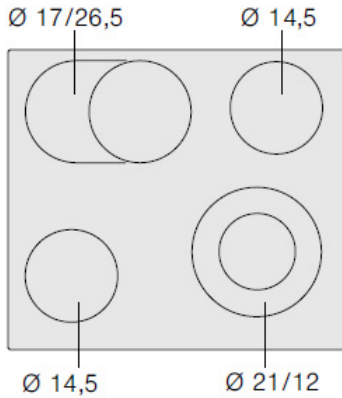
אזהרה - סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. 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.
- 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 בזכוכית הקרמית עלולים לגרום להתחשמלות. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

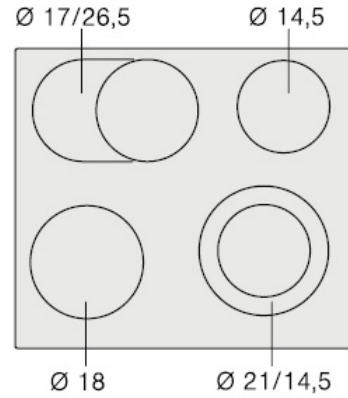
אזהרה - סכנת פציעה!

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

ET6..LNB2.



ET6..LNB1.



תוכן העניינים

- 11 ניתוק בטיחות אוטומטי. 
- 11 פונקציית שמירה על חום. 
- 11 הפעלת פונקציית השמירה על החום
- 11 כיבוי פונקציית השמירה על החום
- 11 הגנה בשעת ניגוב. 
- 11 מחוון צריכת חשמל. 
- 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 שיווי
- 7 הפעלת המכשיר. 
- 7 הפעלת הכיריים וכיבויין
- 7 קביעת הגדרות משטחי החימום
- 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
- 10 פונקציית שעון עצר

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירותים
 תוכלו למצוא בכתובת
www.siemens-home.bsh-group.com
 וכן בחנות המקוונת בכתובת
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

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



SIEMENS

כיריים

ET6..LNB1.

[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