



BOSCH

כיריים קרמיים

דגמים

PKE645V14E / PKF659V14E

לקוחות נכבדים,

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

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.

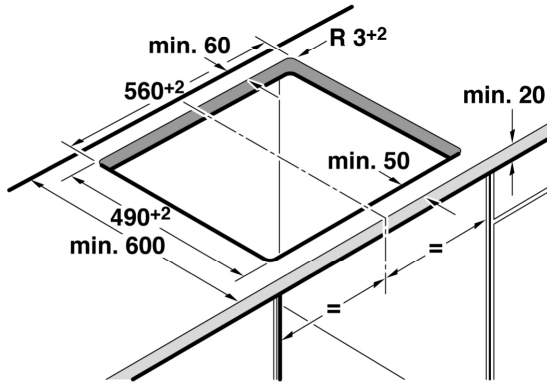
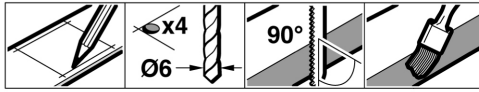
תוכן עניינים

4	הרכבת הכיריים
5	הכנת היחידה
5	הכנסת הכיריים וחיבורם
5	הוצאת הכיריים
6	אמצעי זהירות בטיחותיים
6	מידע בטיחותי
7	סיבות לנזק
8	שמירה על איכות הסביבה
8	סילוק ידיותי לסביבה
8	עצות לחיסכון בחשמל
9	הכרת הכיריים
9	לוח הבקרה
10	אזורי הבישול
10	חיוויי אזור הבישול וחום שיורי
10	כיוון הכיריים
10	הפעלת הכיריים וכיבויים
11	כיוון אזור בישול
11	טבלת זמני בישול
12	ניקוי ותחזוקה
12	משטח הקרמיקה
13	היקף הכיריים
13	שרות לאחר מכירה

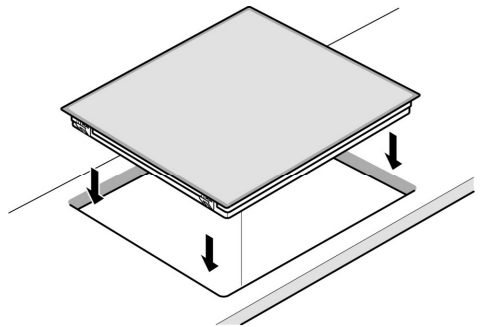
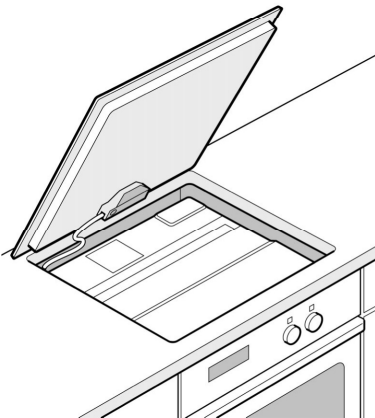
הרכבת הכיריים

הקפידו על הוראות ההתקנה הבאות:

1



2



הכנסת הכיריים וחיבורם – איור 2

❑ בדקו את מתח החשמל המצוין על תווית הנתונים של הכיריים.

❑ בדקו את החיבור לפני תחילת השימוש בכיריים.

❑ חשוב: הקפידו לחבר בהתאם לתרשים החיבור. במידת הצורך, הרכיבו את קישורי הנחשת המצורפים.

❑ כבל חשמל:

מסוג H05 W-F או דרוג גבוהה יותר.

❑ חוט ההארקה הצהוב/ירוק חייב להיות ארוך ב-10 מ"מ משאר החוטים שבמכשיר.

❑ אל תתפסו את כבל החשמל בזמן ההתקנה ואל תוליכו אותו על קצוות חדים.

❑ במקרים בהם מותקן תנור מתחת לכיריים, הובילו את כבל החשמל בפינה האחורית השמאלית של התנור אל שקע החשמל. אטמו את החיבורים במשטחי קרמיקה בעזרת גומי סיליקון.

הוצאת הכיריים

נתקו תמיד את הכיריים מהחשמל.

דחפו את הכיריים החוצה מלמטה.

חיבור הכיריים חייב להיעשות על ידי טכנאי מוסמך ומורשה. פעולה בטוחה של הכיריים מובטחת רק אם ההתקנה בוצעה נכון ובהתאם להוראות התקנה אלה. נזקים הנובעים מהתקנה לקויה של הכיריים אינם מכוסים במסגרת האחריות. עלות התיקון של נזקים כאמור יחול על המתקין.

הכיריים מסווגים ברמת בטיחות "1" ויש להשתמש בהם רק כאשר הם מחוברים לשקע חשמל מוארק היטב. כדי לעמוד בתקנות הבטיחות, על המתקין להבטיח שקיים מתג ניתוק כאשר בכל הקטבים קיים מרווח מגע של 3 מ"מ לפחות; מתג זה אינו דרוש כאשר חיבור הכיריים לחשמל הוא באמצעות תקע מוארק שנגיש למשתמש.

אין להתקין מתחת לכיריים, מקרר, מדיח, תנור שאינו מאוורר או מכונת כביסה.

במקרים בהם חלקים תחתונים של הכיריים נגישים לאחר ההתקנה, יש להתקין מחיצה מתאימה מתחת לכיריים. המרחק של חיבור החשמל הנמוך ביותר או של תחתית הכיריים חייב להיות 10 ס"מ לפחות מהמחיצה. משטח העבודה חייב להיות יציב, מאוזן ואופקי.

הכנת היחידה – איור 1

לאחר חיתוך החורים המתאימים במשטח העבודה, סלקו את השבבים או את הנסורת.

ארון המטבח בו מורכבים הכיריים חייב להיות עמיד בחום של עד 90°C . מרחק מזערי מהחתך עד הדפנות הצדדיות: 70 מ"מ. אטמו את המשטחים החתוכים כדי להבטיח שיהיו עמידים בחום. אטימה זו מונעת מהמשטחים להתנפח עקב לחות.

אמצעי זהירות בטיחותיים

כיריים אלו מיועדים לשימוש ביתי בלבד.

אנא קראו בעיון חוברת הוראות זו. היא תאפשר לכם להפעיל את הכיריים בבטחה ובצורה נכונה.

שמרו חוברת זו במקום בטוח לצורך עיון נוסף בעתיד במידת הצורך. במקרה של העברת הכיריים לבעלים אחרים, אנא העבירו עמם גם חוברת זו.

בדקו היטב את הכיריים לאחר הוצאתם מתוך האריזה. אל תשתמשו בכיריים אם הם פגומים.

התנור מיועד לשימוש ביתי ולהכנת מזון בלבד.

אל תניחו לקשישים וילדים להפעיל את הכיריים ללא השגחה אם:

אין להם יכולת פיסית או נפשית לעשות כן,

או שאין להם את הידע והניסיון הדרושים להפעלה נכונה של הכיריים.

סכנת שריפה! שמן ושומן שמחוממים יתר על המידה עלולים להתלקח במהירות. לעולם אל תשאירו שמן או שומן חם ללא השגחה. לעולם אל תנסו לכבות שומן או שמן בוערים במים.

כבו את הלהבות בעזרת מכסה או צלחת. כבו את משטח החימום.

סכנת כוויות! לעולם אל תגעו במשטחי הבישול. הרחיקו ילדים מהכיריים.

סכנת שריפה! לעולם אל תניחו פריטים דליקים על הכיריים.

סכנת שריפה!

אל תאחסנו חפצים או תרסיסים דליקים במגרה שמתחת לכיריים.

מידע בטיחותי

הפעלה בטוחה

שמן ושומנים מחוממים יתר

על המידה

משטחי בישול

בסיסי סירים ומשטחי חימום רטובים

סכנת פציעה! במקרים בהם קיימים נוזלים בין בסיס הסיר למשטח החימום, עלול להצטבר לחץ של אדים.

הדבר עלול לגרום לקפיצה פתאומית של הסיר.

שמרו תמיד על משטח הבישול ועל בסיס הסיר יבשים.

סכנת התחשמלות! במקרים של שברים או סדקים במשטח הקרמיקה, כבו את הנתיך בלוח החשמל. הזמינו טכנאי שרות.

סדקים במשטח הקרמיקה

תיקונים שאינם נכונים

סכנת התחשמלות! תיקונים שאינם נכונים הם מסוכנים. במקרה של תקלה בכיריים, נתקו אותם מהחשמל או הפסיקו את אספקת החשמל לכיריים בלוח החשמל של הדירה. הזמינו טכנאי שרות. בצעו תיקונים באמצעות תחנת שרות מוסמכת בלבד. רשימת תחנות השרות מפורטת על הכריכה האחורית של חוברת זו.

סיבות לנזק

בסיסים של סירים ומחבתות

תחתיות מחוספסות של סירים ומחבתות עלולות לשרוט את הזכוכית הקראמית.

הימנעו משימוש בסיר או מחבת ריקים על הכיריים. הדבר עלול לגרום נזק.

לעולם אל תניחו סירים ומחבתות חמים על לוח הבקרה, אזור התצוגה או בסביבתם.

הדבר עלול לגרום נזק.

סירים ומחבתות חמים

מלח, סוכר וחול

מלח, סוכר וחול גורמים לשריטות בזכוכית הקראמית.

אל תשתמשו בכיריים כמשטח עבודה או למשטח אחסון.

הכיריים עלולים להינזק עם ייפלו עליהם חפצים קשים וחדים.

עצמים קשים וחדים

סוכר או מזון עם תכולה גבוהה של סוכר גורמים נזק לכיריים. הסירו מיד מזון שגלש בעזרת מגרדת זכוכית.

גלישת מזון

דהייה מתכתית עלולה להיגרם על ידי שפשוף של סירים ועקב שימוש בחומרי ניקוי שאינם מתאימים.

חומרי ניקוי שאינם מתאימים

יריעות אלומיניום או מיכלי פלסטיק נמסים על משטחי בישול חמים. יריעות עמידות בתנור אינן מתאימות לכיריים אלה.

יריעות אלומיניום ופלסטיק

שמירה על איכות הסביבה

סילוק ידידותי לסביבה

הוציאו את הכיירים מהאריזה וסלקו אותה בדרך ידידותית לסביבה.

כיירים אלו מסווג בהתאם להנחיית האיחוד האירופי שמספרה 2002/96/EU אודות מכשירים אלקטרוניים וחשמליים משומשים (מכשירים אלקטרוניים וחשמליים מושבתים).

הנחייה זו מגדירה את הכללים לאיסוף ומחזור של מכשירים ישנים והיא תקיפה בכל המדינות המהוות את האיחוד האירופי.

עצות לחיסכון בחשמל

השתמשו בסירים ומחבתות עם בסיס עבה ואחיד. שימוש בכלי בישול עם בסיס שאינו אחיד מגדיל את צריכת החשמל.

קוטר הבסיס של סירים ומחבתות צריך להתאים לגודל משטח החימום.

שימו לב: יצרנים של כלי בישול מציינים לעתים קרובות את קוטר החלק העליון של הסיר. קוטר זה גדול בדרך כלל מקוטר הבסיס של הסיר.

השתמשו בסיר קטן יותר עבור כמויות קטנות של מזון.

סיר גדול יותר ופחות מלא מחייב אנרגיה רבה יותר.

השתמשו תמיד במכסה הנכון עבור הסיר בו הנכם משתמשים. בישול ללא מכסה מחייב אנרגיה רבה יותר.

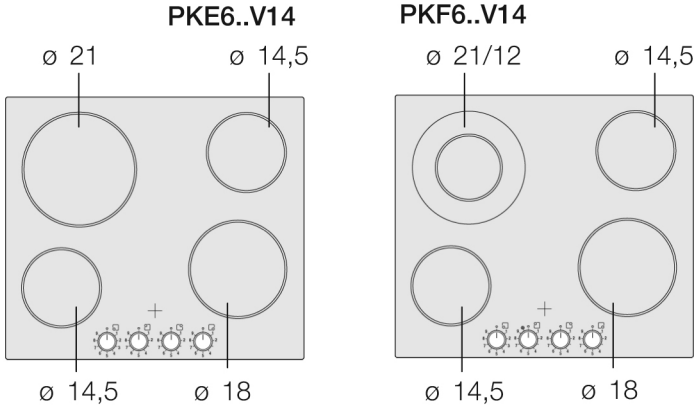
בזמן הבישול השתמשו במעט מים בלבד. פעולה זו חוסכת בחשמל. היא גם שומרת את הויטמינים והמינרלים שבירקות.

מיד כאשר אפשרי הדבר, הנמיכו את עוצמת החימום.

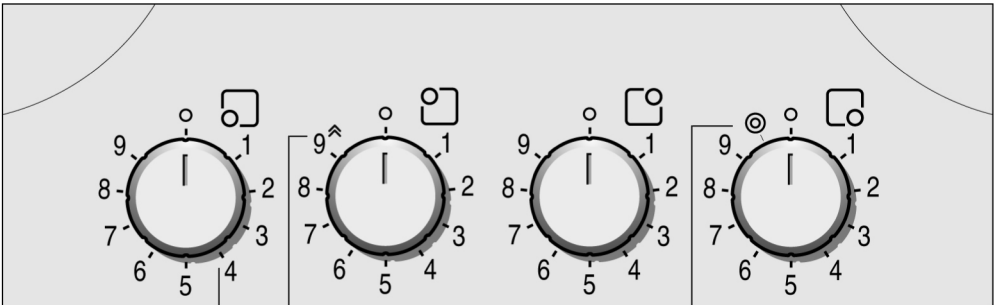
השתמשו בחום השיורי של הכיירים. עבור זמני בישול ארוכים יותר, ניתן לכבות את משטח הבישול 5 עד 10 לפני סיום הבישול.

הכרת הכיריים

תיאור כללי של הכיריים, כולל מידות, ניתן באיור הבא:



לוח הבקרה



בקרת אזור בישול
כיוון עוצמת החימום

הפעלה*
כיוון עוצמת
החימום של
אזור חימום
הלוגו

הפעלה
אזור ©
חימום כפול

* בהתאם לדגם.

הפעלה וכיבוי	אזור בישול
	○ אזור בישול עם מעגל יחיד
להפעלה: סובבו את הכפתור בכיוון השעון לסמל ©. כווננו את עוצמת החום.	◎ אזור בישול עם מעגל כפול
לכיבוי: סובבו את הכפתור ל-"0". ובצעו בחירה חדשה. לעולם אל תסובבו את הכפתור מעבר ל-© אל ה-"0".	

חיוויי אזור הבישול וחום שיורי

כאשר אזור הבישול חם, החיוויים של אזור הבישול והחום השיורי ‖ נדלקים:

□ חיווי אזור הבישול – נדלק בזמן פעולתו של איזור הבישול, זמן קצר לאחר הפעלתו.

□ חיווי החום השיורי – נדלק לאחר הבישול, כאשר אזור הבישול עדיין חם.

באפשרותכם להשתמש בחום השיורי כדי לחסוך בחשמל, למשל כדי לשמור על חום של ארוחה קלה או להמסת ציפוי שוקולד.

כיוון הכיריים

בחלק זה תלמדו כיצד לכוון את הכיריים הטבלה מציגה את כיוון עוצמת החום וזמני הבישול עבור מאכלים שונים.

הפעלת הכיריים וכיבויים


הדליקו וכבו את הכיריים באמצעות כפתורי הבקרה של אזורי הבישול.

כיוון אזור בישול

השתמשו בכפתורי הבקרה של אזורי הבישול כדי לכוון את עוצמת החימום.

עוצמת חימום 1 = העוצמה הנמוכה ביותר.

עוצמת חימום 9 = העוצמה הגבוהה ביותר.

הסמל בחלון התצוגה מציין את אזור הבישול אחיו מתייחסת התצוגה: למשל,  עבור אזור הבישול הימני האחורי.

דרגת החום של אזור הבישול מבוקרת על ידי הדלקה וכיבוי שלו. ניתן להפעיל ולכבות את החימום גם בעוצמת החימום הגבוהה ביותר.

הערה

טבלת זמני בישול

זמן הרתחה	עוצמת חום	
המסה		
-	1	שוקולד, ציפוי, דבש, ג'לטין
-	1-2	חמאה
חימום ושמירה על חום		
-	2	תבשיל (למשל נזיד עדשים)
-	1-2	חלב**
שליקה, הרתחה		
30-20 דקות	*4	כופתאות
15-10 דקות	*3	דגים
הרתחה, אידוי, בישול בקדרה		
30-15 דקות	3	אורז (עם כמות כפולה של מים)
30-25 דקות	3-4	תפוחי אדמה לא מקולפים מבושלים
25-15 דקות	3-4	תפוחי אדמה מבושלים
10-6 דקות	*5	פסטה
	3-4	תבשילי קדרה, מרקים
20-10 דקות	3-4	ירקות
	3-4	ירקות קפואים
		בישול בסיר לחץ
צלייה		
60-50 דקות	3-4	רולדות
100-60 דקות	3-4	צלי בסיר
50-60 דקות	3-4	גולאש

טיגון

10-6 דקות	6-7	שניצל, רגיל או בפירורי לחם
12-8 דקות	7-8	שניצל קפוא, אומצה (בעובי של 3 ס"מ)
		דג, פילה דג, פשוט
12-8 דקות	6-7	דג, פילה דג, עם פירורי לחם
		דג, פילה דג, עם פירורי לחם, למשל אצבעות דג
רציף	5-6	חביתיות
		* רתיחה ללא מכסה
		** ללא מכסה

ניקוי ותחזוקה

המידע בחלק זה יסייע לכם לתחזק את הכיריים בצורה הטובה ביותר.

מוצרי תחזוקה וניקיון מתאימים ניתן לרכוש בתחנות השרות.

נקו את הכיריים לאחר כל שימוש. פעולה זו מונעת חריכה של שפיכות על המשטח.

נקו את הכיריים רק לאחר שהתקררו דיים.

השתמשו בחומרי ניקוי המתאימים עבור זכוכית קראמית בלבד. הקפידו על ההוראות שעל האריזה.

לעולם אל תשתמשו:

בנוזל לשטיפת כלים

בחומר ממרק

בחומר ניקוי חזק כמו תרסיס לתנורים או מסיר כתמים.

ספוגים שורטים

חומרי ניקוי בלחץ גבוה או מכשיר אדים

משטח הקרמיקה

ניקוי

הדרך הטובה ביותר להסרת לכלוך כבד היא בעזרת מגרדת זכוכית:

1. הסירו את כיסוי המגן ממגרדת הזכוכית.
2. נקו את משטח הקרמיקה בעזרת הלהב.

אל תנקו משטח הקרמיקה בעזרת מחזיק הלהב. הוא עלול לשרוט את משטח הקרמיקה.

הלהב חד מאד. סכנת פציעה וחתכים. הגנו על הלהב כאשר אינו בשימוש. החליפו מיד להב פגום.



תחזוקה

הקפידו להשתמש בחומרי מגן וחומרי ניקוי המתאימים עבור מוצרים קרמיים. הקפידו על ההוראות שעל האריזה.

היקף הכיריים

הקפידו על ההוראות הבאות כדי למנוע נזק להיקף הכיריים:

- השתמשו במי סבון חמים בלבד.
- אל תשתמשו בכלים חדים או בחומרים שורטים.
- אל תשתמשו במגרדת הזכוכית.

שרות לאחר מכירה

במקרה של צורך בתיקון המכשיר, פנו לתחנת שרות מוסמכת בלבד. בגב החוברת תמצאו רשימה של תחנות השרות אליהן תוכלו לפנות.

עם פנייתכם לתחנת השרות אנא מסרו את מספר המוצר (E) ואת סדרת הייצור (FD) שלו. ניתן למצוא את הפרטים הללו בחוברת הכיריים.

מספר מוצר ותאריך ייצור

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את הכיריים של **בוש** ושהם פועלים לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתם של הכיריים, 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 הכיריים לפעולה תקינה.

בהצלחה!

החברה שומרת לעצמה את הזכות לבצע שיפורים או שינויים ללא הודעה מוקדמת.



BOSCH

תחנות שרות ברחבי הארץ

08-9777222	טל:	שרות CSB, המלאכה 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
04-8477111	טל:	שרות CSB, שד' ההסתדרות 265, חיפה	חיפה והצפון
08-9777200	טל:	שרות CSB, יאיר 18, באר-שבע	באר-שבע
08-6335311	טל:	שרות ששון, פארק התעשייה	אילת
08-6378616	טל:	שרות אקספרס, ת.ד 184	
02-6403000	טל:	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים