



**BOSCH**

**כיריים קרמיים  
עם בקרת רתיחה  
אלקטרונית  
דגם PKG775N14E**

## **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

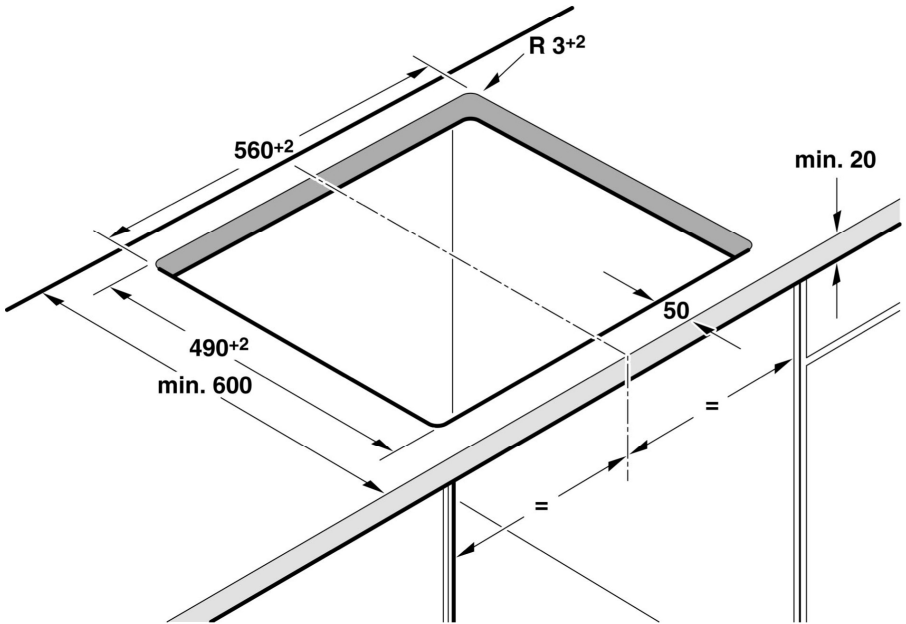
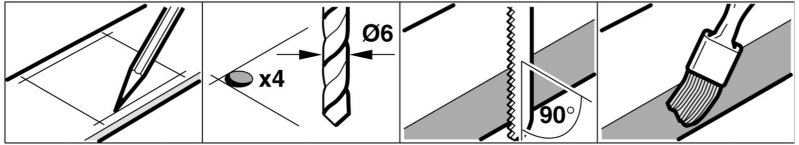
5	הרכבת הכיריים
11	אמצעי זהירות בטיחותיים
11	מידע בטיחותי
12	סיבות לנזק
13	שמירה על איכות הסביבה
13	סילוק ידידותי לסביבה
13	עצות לחיסכון בחשמל
14	הכרת הכיריים
14	לוח הבקרה
15	אזורי הבישול
15	חיוויי החום השיורי
15	כיוון הכיריים
15	הפעלת הכיריים וכיבויים
16	כיוון אזור בישול
17	טבלת זמני בישול
18	בקרה רתיחה אלקטרונית
18	כיוון בקרת הרתיחה האלקטרונית
19	טבלת זמני בישול עם בקתה רתיחה אלקטרונית
20	עצות לבקרת רתיחה אלקטרונית
20	נעילה מפני ילדים
20	הפעלת הנעילה וביטולה
20	נעילה אוטומטית
21	טיימר
21	כיבוי אוטומטי של אזור בישול
22	טיימר אוטומטי
22	טיימר מטבח
23	מגביל זמן אוטומטי
23	הגנה מפני ניגוב

23	הגדרות בסיסיות
24	שינוי ההגדרות הבסיסיות
25	ניקוי ותחזוקה
25	משטח הקרמיקה
26	היקף הכיריים
27	איתור תקלות
27	שרות לאחר מכירה

# הרכבת הכיריים

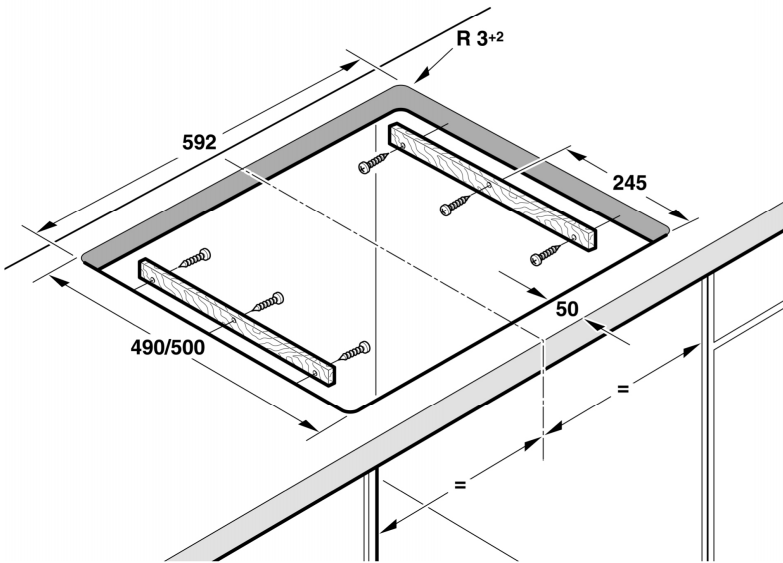
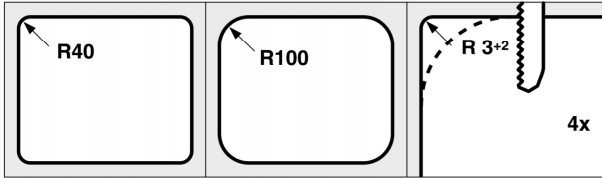
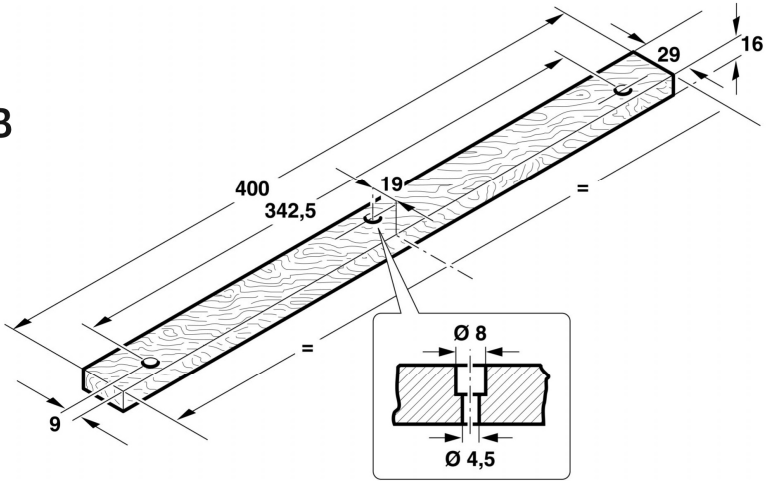
הקפידו על הוראות ההתקנה הבאות:

1 A

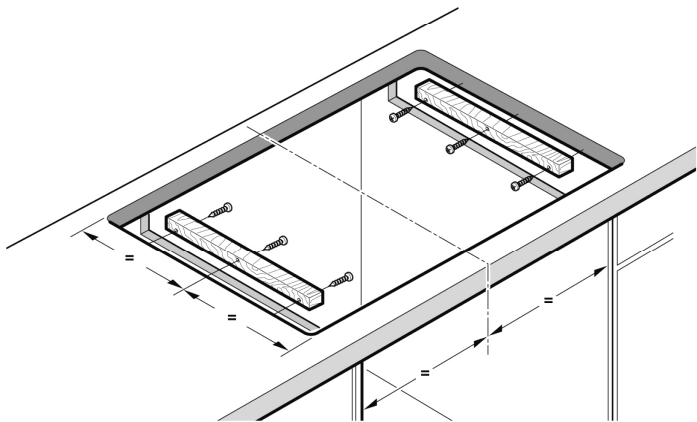
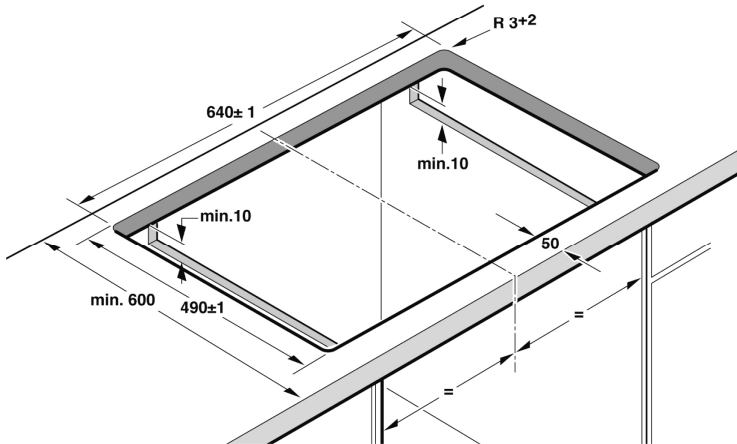
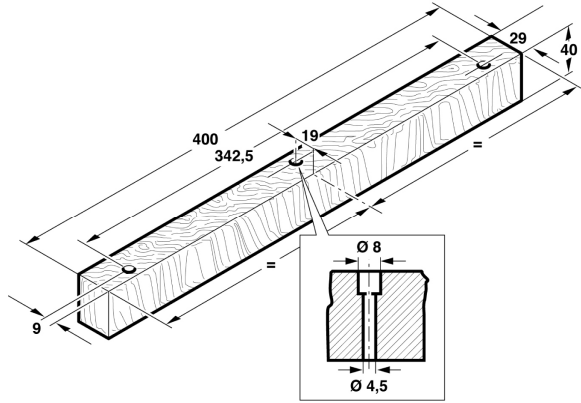


# 1

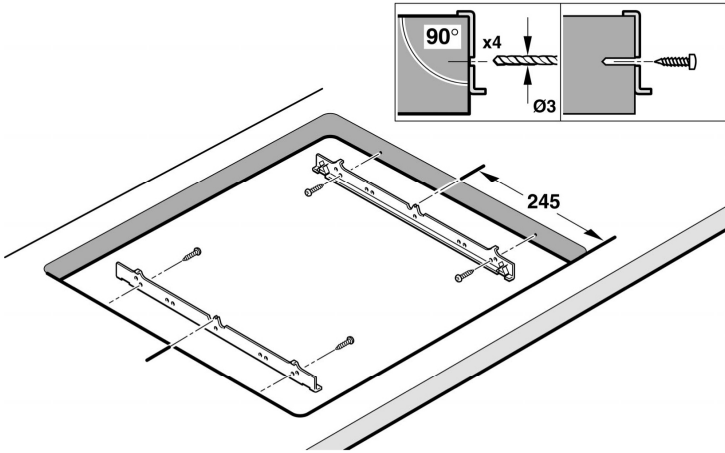
## B



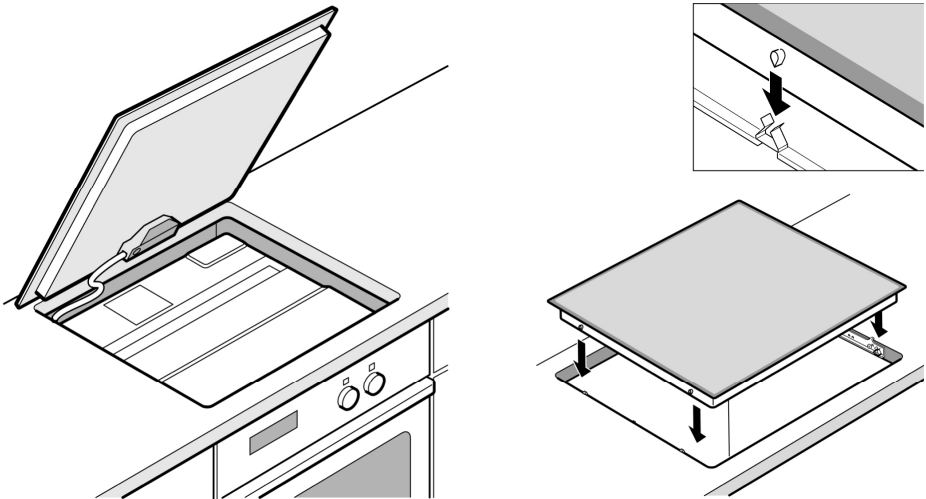
# 1c



# 2



# 3





## שימו לב

ארון המטבח בו מורכבים הכיריים חייב להיות עמיד בחום של עד  $90^{\circ}\text{C}$ . מרחק מזערי מהחתך עד הדפנות הצדדיות: 80 מ"מ.

אטמו את המשטחים החתוכים כדי להבטיח שיהיו עמידים בחום. אטימה זו מונעת מהמשטחים להתנפח עקב לחות.

### A התקנה חדשה:

למידות החיתוך ראו בתרשים A.

### B החלפת כיריים קיימים עם רדיוס

#### פינה גדול:

עשו את פסי העץ בהתאם לתרשים.

בדקו את מידות הפתח הקיים.

במידת הצורך, התאימו את הפתח.

חברו את פסי העץ כאשר הם ישרים עם הקצה של משטח העבודה.

אם הנכם מתקינים את הכיריים במשטח עבודה משיש או גרניט:

הכניסו פינים או תותבים עבור בורגי החיזוק או הדביקו על פסי העץ. עשו זאת בעזרת דבק דו-רכיבי עמיד בחום המתאים להדבקה של עץ על אבן.

### C החלפת כיריים קיימים עם פתח

#### ברוחב של 640 מ"מ.

עשו את פסי העץ בהתאם לתרשים.

בדקו את מידות הפתח הקיים.

במידת הצורך, התאימו את הפתח.

חברו את פסי העץ כאשר הם ישרים עם הקצה של משטח העבודה.

אם הנכם מתקינים את הכיריים במשטח עבודה משיש או גרניט:

הכניסו פינים או תותבים עבור בורגי החיזוק או הדביקו על פסי העץ. עשו זאת בעזרת דבק דו-רכיבי עמיד בחום המתאים להדבקה של עץ על אבן.

פעולה בטוחה של הכיריים מובטחת רק אם ההתקנה בוצעה על ידי מתקין מוסמך ובהתאם להוראות התקנה אלה. נזקים שייגרמו עקב התקנה לא נכונה של התנור הם באחריותו של המתקין.

הקפידו לבצע את חיבור הכיריים לחשמל באמצעות טכנאי שרות מוסמך בלבד.

הכיריים מסווגות ברמת בטיחות 1 ויש לחבר אותם לשקע חשמל מוארק היטב בלבד.

כדי לעמוד בתקנות בטיחות רגילות, 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.

אל תתקינו מקרר, מדיח כלים או תנור ללא אוורור בארון המטבח שמתחת לכיריים.

במקרים בהם לאחר ההתקנה ניתן לגעת בחלקים של בסיס הכיריים, התקינו מחיצת ביניים. שמרו על מרחק של 10 ס"מ לפחות בין הנקודה האחורית של הכיריים לבין החיבור לחשמל. משטח העבודה חייב להיות מאוזן ואופקי. יש להבטיח את יציבותו של משטח העבודה גם אחרי יצירת הפתח להכנסת הכיריים. אטמו את המרווח שבין משטח העבודה והקיר מפני חדירת מים.

### הכנת היחידה – איור 1

לפני הרכבת הכיריים חתכו את יחידת הבסיס ואת משטח העבודה. סלקו שבבי עץ משום שהם עלולים להשפיע על פעולתם של הרכיבים החשמליים. לאחר החיתוך יש לוודא שיחידת הבסיס יציבה.

בזמן ההתקנה הקפידו שכבל הזינה לא ייתפס ושלא יעבור מעל פינות חדות.

אטמו את החיבורים במשטחי קרמיקה בעזרת גומי סיליקון.

### **כיריים עם תצוגות ספרתיות:**

במקרים בהם לאחר הדלקת הכיריים מופיע בתצוגה הקוד "U400", פירוש הדבר שהכיריים לא הותקנו כראוי. נתקו את הכיריים מיד מהחשמל ובדקו את החיבור.

### **הוצאת הכיריים**

נתקו את הכיריים מהחשמל.

דחפו את הכיריים החוצה מלמטה.

## **2 הרכבת מסילות החיזוק – איור 2**

**הערות:**

על משטחי עבודה מרוצפים, השתמשו בחורי הברגים התחתונים. כאשר משטח העבודה הוא משיש:

הניחו פינים או דיבלים עבור בורגי החיזוק או הדביקו על המסילות. השתמשו בדבק עמיד בחום המתאים להדבקת מתכת לאבן.

## **3 הכנסת הכיריים וחיבורם – איור 3**

בדקו את מתח החשמל המצוין על תווית הנתונים של הכיריים.

הערה: חברו את התנור לחשמל רק בהתאם לתרשים החיבור. בהתאם לצורך הרכיבו את גשרי הנחשת שסופקו עם הכיריים.

## אמצעי זהירות בטיחותיים

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.

כיריים אלו מיועדים לשימוש ביתי להכנת 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 הכיריים.

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.

סכנת פציעה! במקרים בהם קיימים נזלים 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.

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

סכנת כוויה! כבו את הכיריים. פנו לתחנת שרות.

## מידע בטיחותי

### הפעלה בטוחה

### שמן ושומנים מחוממים יתר על המידה

### אזורי בישול

### בסיסי סירים ומשטחי חימום רטובים

### הכיריים מתחממים, אך התצוגה אינה פועלת

## **הכיריים כבים באופן אוטומטי**

סכנת שריפה! במקרים בהם אזור הבישול כובה בעצמו ולא ניתן להמשיך להשתמש בו, הוא עלול להידלק מעצמו מאוחר יותר. כדי למנוע זאת, נתקו את הכיריים מהחשמל. לשם כך כבו את הנתוך בלוח החשמל ופנו לתחנת שרות.

## **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**

### **בסיסי סירים ומחבתות**

תחתיות מחוספסות של סירים ומחבתות עלולות לשרוט את הזכוכית הקראמית.

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

הימנעו משימוש בסירים או מחבתות שבסיסם עשוי מאלומיניום.

### **סירים ומחבתות חמים**

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

הדבר עלול לגרום נזק.

### **מלח, סוכר וחול**

מלח, סוכר וחול גורמים לשריטות בזכוכית הקראמית. אל תשתמשו בכיריים כמשטח עבודה או למשטח אחסון.

### **עצמים קשים וחדים**

הכיריים עלולים להינזק עם ייפלו עליהם חפצים קשים וחדים.

### **גלישת מזון**

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

### **חומרי ניקוי לא מתאימים**

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

### **יריעות אלומיניום ופלסטיק**

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

אין להשתמש בכלים מאלומיניום בכדי למנוע היווצרות כתמים על משטח הזכוכית של הכיריים. כתמים אלה לא ניתנים להסרה.

# שמירה על איכות הסביבה

## סילוק ידידותי לסביבה

הוציאו את הכיריים מהארזיה וסלקו אותה בדרך ידידותית לסביבה.

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

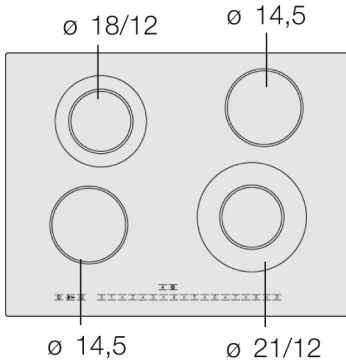
הנחייה זו מגדירה את הכללים לאיסוף ומחזור של מכשירים ישנים והיא תקיפה בכל המדינות המהוות את האיחוד האירופי.

## עצות לחיסכון בחשמל

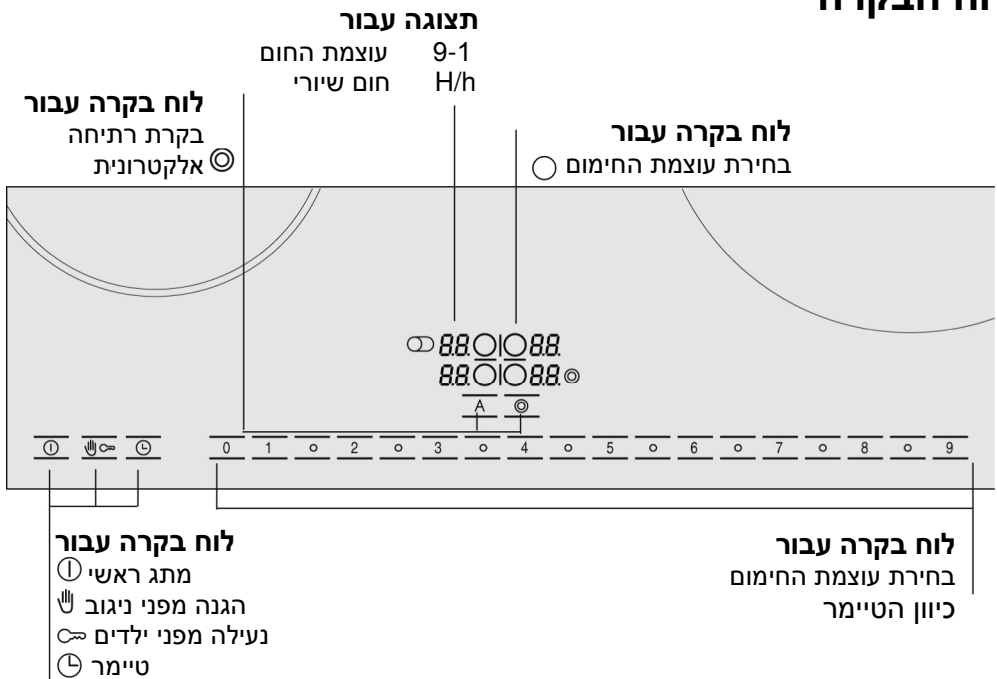
- השתמשו בסירים ומחבתות עם בסיס עבה ואחיד. שימוש בכלי בישול עם בסיס שאינו אחיד מגדיל את צריכת החשמל.
- קוטר הבסיס של סירים ומחבתות צריך להתאים לגודל אזור הבישול.
- שימו לב: יצרנים של כלי בישול מציינים לעתים קרובות את קוטר החלק העליון של הסיר. קוטר זה גדול בדרך כלל מקוטר הבסיס של הסיר.
- השתמשו בסיר קטן 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 השירוי של הכיריים. 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



הערות

הגדרות אינן משתנות כאשר נוגעים במספר סמלים בו-זמנית. דבר זה מאפשר לכם לנגב שפיכות על לוח הבקרה. שמרו תמיד על לוחות הבקרה יבשים. לוחות מפחיתה את יעילותם.

אזורי הבישול

אזור בישול	הפעלה וכיבוי
○ אזור בישול עם מעגל יחיד	
◎ אזור בישול כפול	געו בסמל ◎.

כאשר אזור חימום מופעל, נורית החיווי המתאימה נדלקת.

כאשר מדליקים אזור בישול, הגודל האחרון שנבחר נבחר שוב באופן אוטומטי.

חיווי החום השיורי

הכיריים מצוידים בחיווי חום שיורי דו-שלבי עבור כל אחד מאזורי הבישול.

כאשר בתצוגה מופיע החיווי "H", איזור הבישול עדיין חם. במצב זה ניתן להשתמש באזור הבישול כדי לשמור על חום של ארוחה קלה או להמסת ציפוי שוקולד. כאשר איזור הבישול ממשיך להתקרר, החיווי בתצוגה משתנה ל-"h". התצוגה נשארת מוארת עד שאזור הבישול התקרר דיו.

**כיוון הכיריים**

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

הפעלת הכיריים וכיבויים

הדליקו את הכיריים באמצעות המתג הראשי.

להדלקת הכיריים: געו בסמל ①. החיווי שמעל למתג הראשי והחיווי ○ נדלקים. הכיריים מוכנים.

כיבוי הכיריים: געו בסמל ① עד שהחיווי שמעל למתג הראשי והחיווי ○ כבים. כל אזורי הבישול כבים. חיווי החום השיורי נשאר דולק עד שאזורי הבישול התקררו דיים.

הכריים כבים באופן אוטומטי, לאחר שכל אזור הבישול כובו למשך יותר מ-15 שניות.

## כיוון אזור בישול

כוונו את עוצמת החום בלוח הבקרה.

עוצמת חימום 1 = העוצמה הנמוכה ביותר.

עוצמת חימום 9 = העוצמה הגבוהה ביותר.

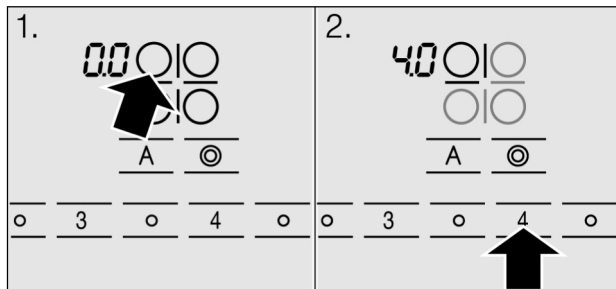
לכל עוצמת חימום ישנה עוצמת ביניים, שמסומנת בלוח הבקרה על ידי 0.

וודאו שהכריים דולקים.

1 געו בסמל 0 לבחירת אזור הבישול המבוקש.

בתצוגה כיוון עוצמת החימום נדלק החיווי "0.0" והסמל 0 של אזור הבישול שנבחר דולק בהירות.

2 בלוח הבקרה בחרו בעוצמת החימום המבוקשת.



בחרו באזור הבישול ובחרו בלוח הבקרה בעוצמת החימום המבוקשת.

בחרו באזור הבישול וכוונו בלוח הבקרה ל-"0".

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

**שינוי עוצמת החום:**

**כיבוי אזור הבישול:**

**הערה**



## טבלת זמני בישול

בטבלה הבאה מובאות מספר דוגמאות.

זמני הבישול משתנים בהתאם לסוג המזון, משקלו ואיכותו. לפיכך אפשרויות סטיות מהזמנים המצוינים בטבלה.

השתמשו בעוצמת חום "9" להרתחה.

זמן הרתחה	עוצמת חום	
		<b>המסה</b>
-	2-1	שוקולד, ציפוי שוקולד, חמאה, דבש
-	2-1	ג'לטין
		<b>חימום ושמירה על חום</b>
-	2-1	תבשיל (למשל נזיד עדשים)
-	2.5-1.5	חלב**
-	4-3	חימום נקניקיות במים**
		<b>הפשרה וחימום</b>
30-20 דקות	3.5-2.5	תרד קפוא
15-10 דקות	3.5-2.5	גולאש קפוא
		<b>שליקה, הרתחה</b>
30-20 דקות	*5.5-4.5	כופתאות
15-10 דקות	*5-4	דגים
6-3 דקות	2-1	רטבים לבנים, למשל רוטב בשמל
12-8 דקות	4-3	רטבים מתוחלבים, למשל רוטב ברנז, רוטב הולנדי
		<b>הרתחה, אידוי, בישול בקדרה</b>
30-15 דקות	3-2	אורז (עם כמות כפולה של מים)
35-25 דקות	2.5-1.5	פודינג אורז
30-25 דקות	5-4	תפוחי אדמה לא מקולפים מבושלים
25-15 דקות	5-4	תפוחי אדמה מבושלים
10-6 דקות	*7-6	פסטה, איטריות
60-15 דקות	4.5-3.5	תבשילי קדרה, מרקים
20-10 דקות	3.5-2.5	ירקות
20-10 דקות	4.5-3.5	ירקות קפואים
	5-4	בישול בסיר לחץ
		<b>צלייה</b>
60-50 דקות	5-4	רולדות
100-60 דקות	5-4	צלי בסיר
60-50 דקות	3.5-2.5	גולאש

## טיגון

10-6 דקות	7-6	שניצל, רגיל או בפירורי לחם
12-8 דקות	7-6	שניצל קפוא
12-8 דקות	7-6	צלעות, רגילות או מצופות בפירורי לחם
12-8 דקות	8-7	אומצה (בעובי של 3 ס"מ)
20-10 דקות	6-5	חזה עוף (בעובי של 2 ס"מ)
30-10 דקות	6-5	חזה עוף (קפוא)
20-8 דקות	6-5	דג, פילה דג, פשוט
20-8 דקות	7-6	דג, פילה דג, עם פירורי לחם
12-8 דקות	7-6	דג, פילה דג, עם פירורי לחם, למשל אצבעות דג
רציף	7-6	חביתיות
רציף	4.5-3.5	חביתה
6-5 דקות	6-5	ביצה עין

**טיגון עמוק מוצרים קפואים** (במנות של 100-200 גרם  
ב-1 עד 2 ליטר שמן\*\*)

9-8	מוצרים קפואים (למשל סוגנים, אצבעות עוף)
8-7	קרוקטים
8-7	כדורי בשר
7-6	בשר (למשל נתחי עוף)
6-5	דג, עם פירורי לחם או בבבילה
6-5	ירקות, פטריות, עם פירורי לחם או בבבילה
5-4	דברי מאפה קטנים למשל סופגניות, פירות בבבילה

\* רתיחה ללא מכסה

\*\* ללא מכסה

## בקרה רתיחה אלקטרונית

בקרת הרתיחה האלקטרונית מחממת את אזור הבישול בעוצמת החום הגבוהה ביותר ולאחר מכן מקטינה אותה למצב רתיחה מוגדרת מראש להמשך הבישול.  
זמן החימום של אזור הבישול תלוי בעוצמת חום הרתיחה שנבחרה.

## כיוון בקרת הרתיחה האלקטרונית

ניתן להפעיל את הבקרה האלקטרונית לתחילת רתיחה תוך 30 שניות מהדלקת אזור הבישול:

1. כווננו את עוצמת הרתיחה עבור אזור הבישול.
2. געו בסמל  $\mathcal{H}$ .

בקרה הרתיחה האלקטרונית מופעלת. בתצוגה מהבהבים לסירוגין הסמל  $\mathcal{H}$  והגדרת הרתיחה.

לאחר שמזון מגיע לרתיחה, רק הגדרת הרתיחה נשארת דלוקה בתצוגה.

## טבלת זמני בישול עם בקתה רתיחה אלקטרונית

הטבלה שלהלן מציגה מנות בהן ניתן להשתמש בבקרת הרתיחה האלקטרונית.

הכמויות הקטנות המצוינות הן עבור אזורי בישול קטנים יותר בעוד שהכמויות הגדולות הן עבור אזורי הבישול הגדולים יותר. הערכים המצוינים הם להכוונה בלבד.

זמן בישול כולל בדקות	עוצמת החום	כמות	מנות עם בקרה רתיחה אלקטרונית
<b>חימום</b>			
7-4 דקות	A7-8	500 מ"ל – 1 ליטר	מרק צח
6-3 דקות	A2-3	500 מ"ל – 1 ליטר	מרקים מוקרמים
7-4 דקות	A1-2	400-200 מ"ל	חלב**
<b>חימום ושמירה על חום</b>			
	A1-2	800-400 גרם	תבשיל (למשל נזיד עדשים)
<b>הפשרה וחימום</b>			
20-10 דקות	A2.5-3.5	600-300 גרם	תרד קפוא
30-20 דקות	A2.5-3.5	1000-500 גרם	גולאש קפוא
<b>שליקה</b>			
20-25 דקות	A4-5*	600-300 גרם	דגים
<b>הרתחה</b>			
35-20 דקות	A2-3	125-250 גרם	אורז (עם כמות כפולה של מים) תפוחי אדמה לא מקולפים
40-30 דקות	A4-5	1500-750 גרם	מבושלים (עם 2-3 ספלים של מים)
30-20 דקות	A4-5	1500-750 גרם	תפוחי אדמה מבושלים (עם 1-3 ספלים של מים)
20-15 דקות	A2.5-3.5	1000-500 גרם	ירקות (עם 1-3 ספלים של מים)
	A4.5-5.5	1000-500 גרם	ירקות קפואים (עם 1-3 ספלים של מים)
<b>צלייה</b>			
50-60 דקות	A4-5	4 יחידות	רולדות
80-100 דקות	A4-5	1 ק"ג	צלי בקדרה

מנות עם בקרה רתיחה אלקטרונית	כמות	עוצמת	זמן בישול כולל
<b>טיגון</b>			
שניצל, רגיל או בפירורי לחם	1-2	A6-7	8-12 דקות
צלעות, רגילות או בפירורי לחם	1-2	A6-7	8-12 דקות
אומצה (בעובי של 3 ס"מ)	1-2	A7-8	8-12 דקות
דג, פילה דג, עם פירורי לחם	1-2	A6-7	8-12 דקות
דג, פילה דג, עם פירורי לחם	200-300 גרם	A6-7	8-12 דקות
קפוא			
חביתיות		A6-7	
* רתיחה ללא מכסה			
** ללא מכסה			

## עצות לבקרת רתיחה אלקטרונית

הבקרה האלקטרונית של תחילת הרתיחה מיועדת לשימור הערך התזונתי של המזון כאשר משתמשים בכמות קטנה של מים לבישול.

- הוסיפו למזון כ-3 ספלים של מים עבור אזורי בישול גדולים וכ-2 ספלים של מים עבור אזורי בישול קטנים.
- כסו את הסיר במכסה.
- הבקרה האלקטרונית של תחילת הרתיחה אינה מתאימה עבור מזון המבושל בכמויות גדולות של מים (למשל פסטה).

## נעילה מפני ילדים

באפשרותכם להשתמש בנעילה מפני ילדים כדי למנוע מילדים להפעיל את הכיריים.

## הפעלת הנעילה וביטולה

וודאו שהכיריים נמצאים במצב כבוי.  
 להפעלה: געו בסמל במשך כ-4 שניות. הסמל ∞ נדלק למשך 4 שניות. הכיריים נעולים.  
 לביטול: געו בסמל ∞ במשך כ-4 שניות. נעילת הכיריים מבוטלת.

## נעילה אוטומטית

פעולה זו מפעילה באופן אוטומטי את נעילת הכיריים בכל פעם שמכבים אותם.

תוכלו ללמוד אודות הפעלה וביטול אוטומטיים של הנעילה מפני ילדים בפרק "הגדרות בסיסיות".

## הפעלה וביטול

# טיימר

ניתן להשתמש בטיימר בשתי דרכים שונות.

כיבוי אוטומטי של אזור בישול

כטיימר מטבח

## כיבוי אוטומטי של אזור בישול

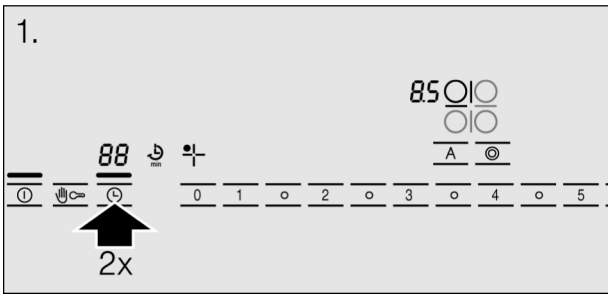
הזינו זמן בישול עבור אזור הבישול המתאים. בחלוף הזמן, אזור הבישול כבה באופן אוטומטי.

וודאו שאזור הבישול דולק.

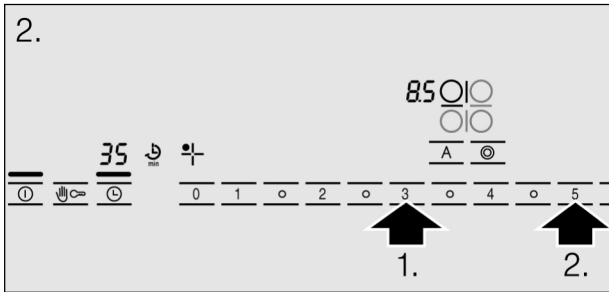
1. געו פעמיים בסמל ⊕.

החיווי ⊕ עבור אזור הבישול המבוקש נדלק. בתצוגת הטיימר נדלקים החיוויים ⊖ ו-"00".

כיוון זמן הבישול



2. תוך 10 שניות כווננו את זמן הבישול המבוקש.



בחלוף הזמן, אזור הבישול כבה באופן אוטומטי. בתצוגה נדלק החיווי "0.0". נשמע אות. בחלון התצוגה נדלק למשך 10 שניות. געו בסמל ⊕. התצוגות כבות והאות נפסק.

בחרו באזור הבישול וגעו פעמיים בסמל ⊕. שנו את זמן הבישול או כונו ל-"00".

בחלוף זמן הבישול

שינוי או ביטול זמן הבישול

אם כיוונתם את טיימר המטבח, תצוגת הטיימר מציגה את זמן הבישול שנתר. כדי לבדוק את זמן הבישול באזור בישול, בחרו באזור הבישול וגעו פעמיים בסמל ☺. זמן הבישול מוצג בתצוגת הטיימר במשך 10 שניות.

אם הנכם מגדירים זמן בישול עבור מספר אזורי בישול, זמן הבישול עבור אזור הבישול שנבחר הוא זה שמופיע בתצוגה. באפשרותכם להגדיר זמן בישול של עד 99 דקות.

**טיימר אוטומטי**

באפשרותכם להשתמש בפעולה זו כדי לבחור מראש את זמן הבישול עבור כל אזורי הבישול. בכל פעם שאזור בישול מופעל, מתחילה ספירה לאחור של זמן הבישול. בחלוף הזמן, אזור הבישול כבה באופן אוטומטי.

תוכלו ללמוד אודות הפעלת הטיימר האוטומטי בפרק "הגדרות בסיסיות".

ניתן לשנות את זמן הבישול עבור אזור בישול או לבטל את פעולת הטיימר האוטומטי עבור אזורי הבישול.

בחרו באזור הבישול וגעו פעמיים בסמל ☺ ושנו את זמן הבישול או כונו ל-"00".

**טיימר מטבח**

באפשרותכם להשתמש בטיימר המטבח כדי להגדיר זמן עד 99 דקות. הטיימר פועל בנפרד מכל הפעולות האחרות.

1. געו בסמל ☺; בתצוגה נדלק החיווי ☺. בתצוגת הטיימר נדלק החיווי "00".

2. הגדירו את זמן הבישול בלוח הבקרה.

הטיימר מתחיל בספירה לאחור לאחר מספר שניות.

נשמע אותם ובתצוגת הטיימר נדלק החיווי "00". החיווי ☺ מהבהב. החיווי כבה לאחר 10 שניות.


געו בסמל ☺, בתצוגה נדלק החיווי ☺. הגדירו את זמן הבישול בלוח הבקרה.

## מגביל זמן אוטומטי

במקרים בהם אזור בישול מופעל ברציפות ללא שינוי כלשהו בהגדרות, מופעל מגביל הזמן האוטומטי.  
אזור הבישול מפסיק לחמם. החיווי "F8" נדלק בתצוגת אזור הבישול. התצוגה כבית כאשר נוגעים בבקרה כלשהי. באפשרותכם להגדיר הגדרות חדשות.  
הזמן בו מופעלת הגבלת הזמן תלוי בהגדרת החימום (1-10 שעות).

### הגנה מפני ניגוב

אם תנגבו את לוח הבקרה בזמן שהכיריים פועלים, ההגדרות עלולות להשתנות.

כדי למנוע זאת, הכיריים מצוידים בפעולת הגנה מפני ניגוב. געו בסמל . נשמע אות. לוח הבקרה ננעל למשך 30 שניות. בזמן זה באפשרותכם לנגב את לוח הבקרה מבלי לשנות הגדרה כלשהי.

המתג הראשי אינו נכלל בפעולת ההגנה מפני ניגוב. באפשרותכם לכבות את הכיריים בכל עת.

הערה

### הגדרות בסיסיות

הכיריים מצוידים בהגדרות בסיסיות. באפשרותכם לאמץ הגדרות אלה או לשנות אותן.

חיווי פעולה	
C1	נעילה אוטומטית מפני ילדים
0 כבוי*	
1 מופעלת	
C2	אות קולי
0 כיבוי האות הקולי וההודעה על תקלה.	
1 מופעלת הודעה על תקלה בלבד.	
2 האות הקולי וההודעה על תקלה מופעלים*.	

C5	טיימר אוטומטי
0	כבוי*
1-99	זמן הבישול שלאחריו אזור הבישול כבה.
C6	משך האות על סיום זמן הבישול
1	10 שניות
2	30 שניות
3	דקה*
C7	הפעלת מעגל הליבון
0	כבוי*
1	מופעל
2	הגדרה אחרונה לפני כיבוי אזור הבישול.
C9	זמן לבחירת אזור בישול
0	בלתי מוגבל: ניתן להגדיר את אזור הבישול שפעל אחרון ללא צורך בבחירת אזור הבישול*.
1	מוגבל: לאחר בחירת אזור בישול עומדות לרשותכם 5 שניות כדי לכוון אותו; לאחר מכן עליכם לבחור שוב באזור הבישול כדי שתוכלו לכוון אותו.
C0	איפוס להגדרות הבסיסיות
0	כבוי
1	מופעל

\* הגדרה בסיסיות

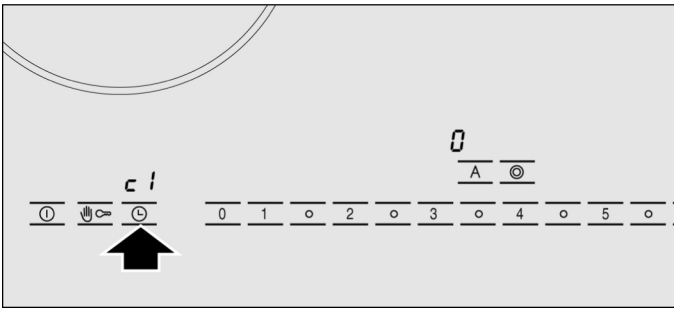
## שינוי ההגדרות הבסיסיות

וודאו שהכיריים נמצאים במצב כבוי.

1 הדליקו את הכיריים.

2 תוך 10 שניות, געו בסמל ☺ למשך 4 שניות.

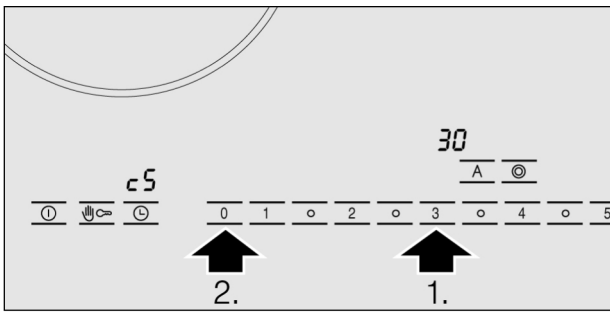




הסמל "c1" מופיע בתצוגה השמאלית; הסמל "0" נדלק בתצוגה הימנית.

3 געו נגיעות חוזרות בסמל  $\odot$ , עד שבתצוגת השמאלית מופיע הסמל המבוקש.

4 בלוח הבקרה כוונו את הערך המבוקש.



5 געו בסמל  $\odot$  במשך 4 שניות. ההגדרה מופעלת.

כדי לצאת מההגדרות הבסיסיות, כבו את הכיריים באמצעות המתג הראשי ובצעו הגדרות חדשות.

כיבוי

## ניקוי ותחזוקה

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

מוצרי תחזוקה וניקיון מתאימים ניתן לרכוש בתחנות השרות.

## משטח הקרמיקה

ניקוי

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

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

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.

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



## מגרדת זכוכית

## 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.

## איתור תקלות

לעיתים לבעיות ישנם הסברים פשוטים. לפני פנייה לשרות אנא קראו את ההוראות הבאות:

חיווי	הבעיה	פעולה
ריק	אין אספקת חשמל.	וודאו שנתיך אליו מחוברים הכיריים תקין. וודאו שלא קיימת הפסקת חשמל על ידי ניסוי מכשיר חשמלי אחר.
בתצוגה מהבהב החיווי "E"	לוח הבקרה רטוב או שמונח עליו עצם.	ייבשו את לוח הבקרה או הסירו את העצם.
Er + מספר	תקלה אלקטרונית.	כבו את הכריים ולאחר 30 שניות הדליקו אותם מחדש באמצעות הנתיך בארון החשמל. במקרים בהם התצוגה מופיעה שוב, פנו לתחנת השרות הקרובה.
F 2	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה וכיבתה את אזור הבישול המתאים.	המתינו עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר דיה. לאחר מכן געו בבקרה של אזור הבישול*.
F 4	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה וכיבתה את כל אזורי הבישול.	המתינו עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר דיה. געו בבקרה כלשהי*.
F8	אזור הבישול היה בשימוש זמן רב מידי וכיבה עצמו.	ניתן להפעיל מיד את אזור הבישול בחזרה.

\* אל תניחו סירים חמים ליד או על לוח הבקרה.

## שרות לאחר מכירה

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

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

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. מעבדות 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