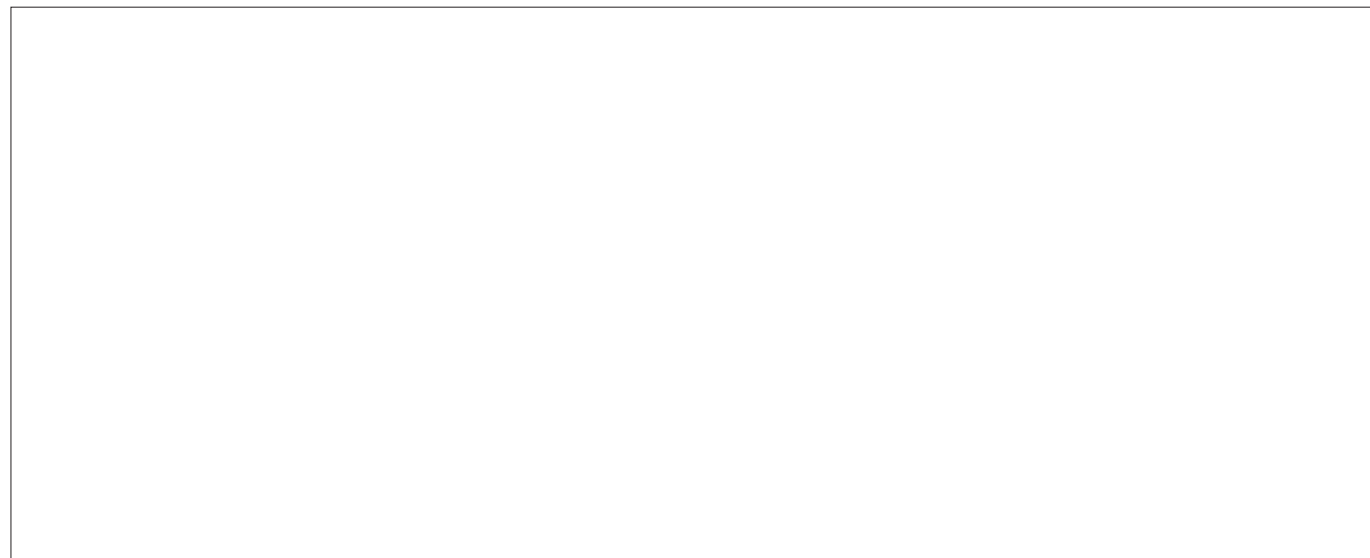


BOSCH



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000891459

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את הכיריים של Bosch, ושהן פועלות לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתן של הכיריים, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבדות השירות 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.

תחנות שירות ברחבי הארץ

מרכז	שירות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	טל: 08-9777222
חיפה והצפון	שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	טל: 04-8477111
דרום	שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע	טל: 08-9777200
	שירות ששון, הבנאי 56, אילת	טל: 08-6335311
	שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	טל: 08-6378616
ירושלים	שירות אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	טל: 02-6403000

מוקד שירות טלפוני ארצי – 2220*

מנות מבחן		הגדרת חימום	חימום/הרתחה משך בישול (שניות:דקות)	מכסה	הגדרת בישול מתמשך	מכסה	בישול מתמשך
בישול פודינג אורז							
כלי בישול: סיר בישול טמפרטורת החלב: 7°C							
מתכון: 190 גר' אורז עגול, 22.5 גר' סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ		9	כ-6:15	לא	2	כן	ערבבו את פודינג האורז לאחר 10 דקות
חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. העבירו למצב בישול מתמשך והוסיפו לחלב את האורז, הסוכר והמלח							
מתכון: 250 גר' אורז עגול, 30 גר' סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ		9	כ-6:15	לא	2	כן	ערבבו את פודינג האורז לאחר 10 דקות
חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. העבירו למצב בישול מתמשך והוסיפו לחלב את האורז, הסוכר והמלח							
בישול אורז							
כלי בישול: סיר בישול טמפרטורת המים: 20°C							
מתכון בהתאם לתקן DIN 44550: 125 גר' אורז ארוך, 300 גר' מים וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ		9	כ-2:48	כן	2	כן	
מתכון בהתאם לתקן DIN 44550: 250 גר' אורז ארוך, 600 גר' מים וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ		9	כ-3:15	כן	2.	כן	
טיגון פנקייקים							
כלי בישול: מחבת מתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2							
כמות: 55 מ"ל תערובת לכל פנקייק, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ		9	כ-2:30	לא	6 או 6. בהתאם לדרגת ההשחמה הרצויה	לא	
טיגון טוגנים קפואים בשמן עמוק							
כלי בישול: סיר בישול							
כמות: 1.8 ק"ג שמן חמניות לכל מנה: 200 גר' טוגנים קפואים, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ		9	עד שהשמן מגיע לטמפרטורה של 180°C	לא	9	לא	

אם הבישול מבוצע במשטח חימום בקוטר 18 ס"מ בהספק חשמלי של 1,500W, זמן ההרתחה מתארך בכ-20% ויש להגדיל את עוצמת הבישול המתמשך בדרגה אחת.

מנות מבחן

טבלה זו הוכנה עבור מכוני הבדיקה לצורך ביצוע הבדיקות של המכשירים
הנתונים בטבלה זו מתייחסים לכלי בישול של חברת Schulte Ufer (ערכת סירי
אינדוקציה 4 חלקים HEZ390042) במידות הבאות:

- סיר קטן בקוטר 16 ס"מ, בנפח 1.2 ליטרים, למשטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
- סיר בישול בקוטר 16 ס"מ, בנפח 1.7 ליטרים, למשטח חימום 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 בקוטר 24 ס"מ, למשטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ

מנות מבחן		הגדרת חימום	משך בישול (שניות:דקות)	חימום/הרתחה	מכסה	הגדרת בישול מתמשך	מכסה	בישול מתמשך
המסת שוקולד								
כלי בישול: סיר קטן								
שוקולד לאפייה (למשל, שוקולד מריר, 150 גר') על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ								
-	-	-	-	-	-	1	-	לא
חימום נזיד עדשים ושמירה על החום שלו								
כלי בישול: סיר בישול								
מרק עדשים בהתאם לתקן DIN 44550								
טמפרטורה התחלתית 20°C								
9	כמות: 450 גר' על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ	כ-2:00	ללא ערבוב	כן	כן	1.	כן	כן
9	כמות: 800 גר' על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ	כ-2:00	ללא ערבוב	כן	כן	1.	כן	כן
מרק עדשים מקופסת שימורים								
כגון מרק עדשים עם נקניקיות: טמפרטורה התחלתית 20°C								
9	כמות: 500 גר' על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ	כ-2:00	(יש לערבב לאחר כדקה וחצי)	כן	כן	1.	כן	כן
9	כמות: 1,000 גר' על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ	כ-2:30	(יש לערבב לאחר כדקה וחצי)	כן	כן	1.	כן	כן
בישול איטי של רוטב בשמל								
כלי בישול: סיר קטן								
טמפרטורת החלב: 7°C								
29	מתכון: 40 גר' חמאה, 40 גר' קמח, 0.5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ	כ-5:20		לא	לא	1 3.1	לא	לא
¹ המסו את החמאה, הוסיפו את הקמח והמלח תוך ערבוב והמשיכו לבשל את הרביכה במשך 3 דקות								
² הוסיפו את החלב לרביכה והרתיחו תוך ערבוב מתמיד								
³ לאחר שהבשמל רתח, המשיכו לבשל אותו בדרגת חום 1 במשך 2 דקות נוספות, תוך ערבוב מתמיד								

איתור תקלות ופתרון

לתקלות רבות יש הסבר פשוט. קראו בבקשה את המידע בטבלה לפני שאתם מתקשרים למרכז שירות הלקוחות.
הרכיבים האלקטרוניים של הכיריים שלכם נמצאים מתחת ללוח הבקרה. הטמפרטורה באזור זה עשויה לעלות בחדות, מסיבות שונות.

משטחי החימום ייכבו במקרה הצורך כדי שהרכיבים האלקטרוניים לא ייזקו. החיוויים $F2$, $F4$ או $F5$ מוצגים לסירוגין עם חיווי החום השיורי H או A .

תצוגה	תקלה	אמצעי טיפול
התצוגה ריקה	אספקת החשמל מנותקת.	בדקו את הנתיך המתאים למכשיר. הפעילו מכשירי חשמל אחרים כדי לבדוק אם ישנה הפסקת חשמל.
כל הסמלים על לוח התצוגה מהבהבים	לחצני המגע רטובים או שמונח עליהם חפץ כלשהו.	יבשו את לחצני המגע או הסירו את החפץ.
$F2$	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 $F2$ נכבה, 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 הסמל $F4$ נכבה, ניתן להמשיך לבשל.
$F5$ וסמל דרגת החום מהבהבים לסירוגין. נשמע גם צליל.	אזהרה: כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם מדי.	הסירו את כלי הבישול. תצוגת התקלות נכבית זמן קצר אחר כך. ניתן להמשיך לבשל.
$F5$ ביחד עם צליל	כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. משטחי החימום כובו כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים.	הסירו את כלי הבישול. המתינו זמן מה. געו בלחצן מגע כלשהו. כאשר הסמל $F5$ נכבה, ניתן להמשיך לבשל.
$F8$	משטחי החימום פעלו לאורך זמן רב מדי ונכבו מעצמם.	ניתן מיד להפעיל שוב את משטחי החימום.

מרכז שירות לקוחות

תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבגב החוברת.

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL מוקד שירות לקוחות: 2220*

תוכלו לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מוסמכים באמצעות חלקי חילוף מקוריים שמיועדים למכשיר החשמל שלכם.

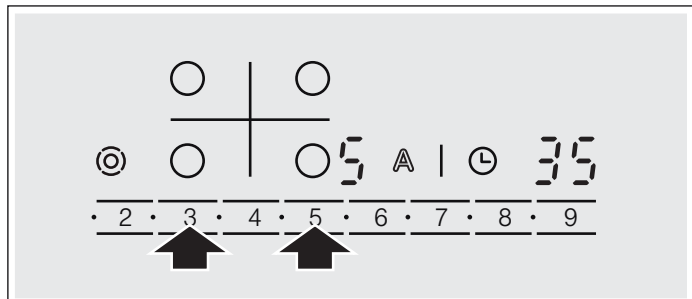
תצוגה	שימוש
Ⓢ	איפוס ההגדרה להגדרה הבסיסית
	Ⓢ כבוי *
	! מופעל.
*הגדרה בסיסית	

שינוי ההגדרות הבסיסיות

על הכיריים להיות כבויים.

1. הפעילו את הכיריים.

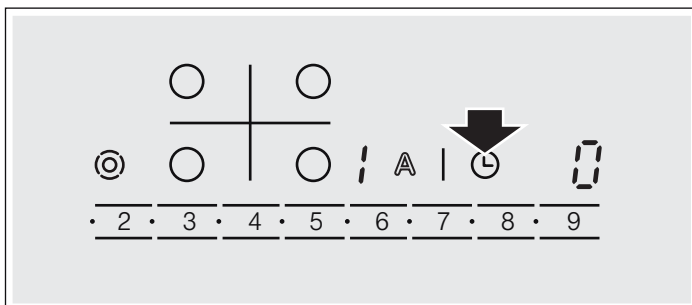
2. געו בתוך 10 שניות בסמל Ⓢ למשך 4 שניות.



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

כיבוי

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



הסמלים Ⓢ ו-! מהבהבים לסירוגין בצד שמאל של התצוגה, Ⓢ נדלק בצד ימין של התצוגה.

ניקוי ותחזוקה

בסעיף זה תוכלו למצוא מידע בנוגע לאופן הטיפול הטוב ביותר בכיריים שלכם. ניתן לקנות חומרי ניקוי ותחזוקה מתאימים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או בחנות המקוונת.

משטח קרמי

יש לנקות את הכיריים לאחר כל שימוש. כך תימנעו משאריות המזון להישקף ולהידבק למשטח הקרמי.

נקו את הכיריים רק לאחר שהן התקררו במידה מספקת.

השתמשו אך ורק בתכשירי ניקוי המתאימים לכיריים קרמיות. יש לפעול על-פי הוראות הניקוי המצוינות על גבי האריזה.

לעולם אין להשתמש:

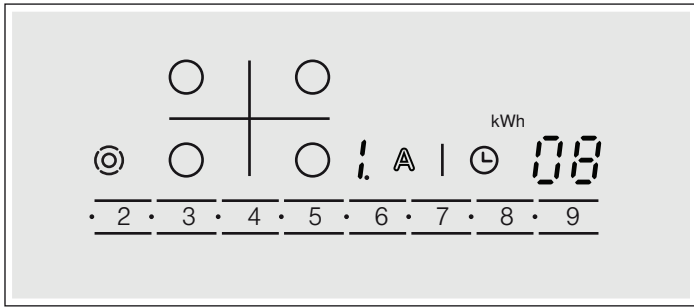
- בנוזל ניקוי בלתי מדולל
 - בחומר ניקוי המיועד למדיח כלים
 - בחומרי ניקוי חזקים
 - בחומרי ניקוי שוחקים כגון חומר ניקוי לתנורים או מסיר כתמים
 - בספוגי קרצוף
 - במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור
- ניתן לנקות לכלוך שנדבק למשטח במגדרת לזכוכית, הזמינה אצל המשווקים. יש לעיין בהוראות היצרן.
- כמו כן ניתן לרכוש מגדרת לזכוכית ממרכז שירות הלקוחות או בחנות המקוונת. השתמשו בספוגים מיוחדים לכיריים קרמיות כדי להשיג תוצאות ניקוי טובות יותר.

האזור שמסביב לכיריים

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 חדים או שורטים.
- אל תשתמשו במגדרת לזכוכית.

הצגת צריכת האנרגיה



התצוגה לא הופעלה. בסעיף ההגדרות הבסיסיות מוסבר כיצד להפעיל את התצוגה.

ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי להציג את צריכת האנרגיה הכוללת מרגע הפעלת הכיריים ועד לכיבוי.
מרגע כיבוי הכיריים תוצג צריכת האנרגיה בקילוואט לשעה (לדוגמה 1.08 kWh) למשך 10 שניות.
מידת הדיוק של המידע המוצג תלויה, בין היתר, באיכות המתח של אספקת החשמל.

הגדרות בסיסיות

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

תצוגה	שימוש
1	הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים כבוי.* מופעלת.
2	צלילים צליל האישור וצליל השגיאה כבויים. רק צליל השגיאה מופעל. רק צליל האישור מופעל. צליל האישור וצליל השגיאה מופעלים.*
3	תצוגת צריכת האנרגיה (שאלו את חברת החשמל מהו מתח האספקה) תצוגת צריכת האנרגיה כבוי.* תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 230 V. תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 400 V. תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 220 V. תצוגת צריכת אנרגיה במתח אספקה של 240 V.
5	טיימר אוטומטי כבוי.* משך הבישול, שלאחריו משטחי החימום ייכבו.
6	משך הזמן של צליל סיום פעולת הטיימר 10 שניות.* 30 שניות. 1 דקה.
7	הפעלת המעגלים של משטחי החימום כבוי. מופעלת. הגדרה אחרונה לפני שמשטח החימום נכבה.*
9	משך הזמן לבחירת משטח חימום בלתי מוגבל: ניתן לכוון בכל עת את משטח החימום האחרון שנבחר, בלי שיהיה צורך לבחור אותו מחדש.* מרגע בחירת משטח חימום מסוים יש לכם 10 שניות לכוון אותו; לאחר מכן תצטרכו לבחור אותו שוב כדי שתוכלו לכוון אותו.

*הגדרה בסיסית

טיימר

ניתן להשתמש בטיימר בשני אופנים:

- לכיבוי אוטומטי של משטח חימום
- כטיימר כללי למטבח

כיבוי אוטומטי של משטח חימום

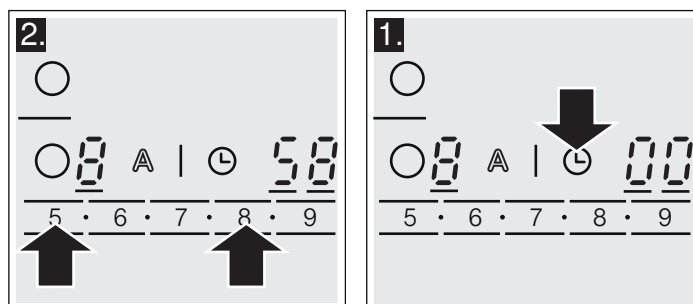
הזינו זמן בישול עבור משטח החימום המתאים. לאחר שזמן הבישול חלף, משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי.

הגדרת משך זמן הבישול

יש לבחור קודם לכן את משטח החימום ודרגת החום.

1. געו בסמל . החיווי עבור משטח החימום המתאים יואר. נדלק בתצוגת הטיימר.

2. בתוך 10 השניות הבאות יש לקבוע את משך זמן הבישול הרצוי מתוך טווח ההגדרה.



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

לאחר שהזמן חלף

לאחר שזמן הבישול חלף משטח החימום ייכבה. יישמע צליל והסמל יידלק בתצוגה למשך 10 שניות. החיווי יידלק בתצוגה. געו בסמל כלשהו. הסמלים על לוח התצוגה נכבים והצליל נפסק.

שינוי או ביטול של זמן הבישול

בחרו משטח חימום וגעו בסמל . החיווי יידלק בתצוגה. שנו את זמן הבישול או קבעו אותו ל- בטווח ההגדרה.

הערה: ניתן להגדיר זמן בישול מרבי של 99 דקות.

טיימר אוטומטי

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

בסעיף ההגדרות הבסיסיות מוסבר כיצד להפעיל את הטיימר האוטומטי.

הערה: ניתן לשנות את משך הבישול עבור משטחי חימום מסוימים או לכבות את הטיימר האוטומטי של משטחי החימום.

בחרו משטח חימום וגעו בסמל . החיווי המתאים נדלק בתצוגה. שנו את זמן הבישול או קבעו אותו ל- בטווח ההגדרה.

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 בחרתם משטח חימום, געו בסמל פעמיים בתוך 10 שניות.
- אם לא בחרתם משטח חימום, געו בסמל .

החיווי נדלק בתצוגה.

קביעת הזמן לטיימר הכללי למטבח

קבעו את הזמן הרצוי בטווח ההגדרה.

לאחר שזמן הבישול חלף

לאחר שהזמן חלף, יישמע צליל. נדלק בתצוגת הטיימר. החיווי של הטיימר הכללי למטבח נדלק. לאחר 10 שניות נכבה החיווי.

הצגת הזמן

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

שינוי הזמן

השתמשו בסמל כדי לבחור את הטיימר הכללי למטבח ולהגדיר מחדש את הזמן.

מגבלת הזמן האוטומטי

התצוגה נכבית כאשר אתם נוגעים באחד מלחצני הבקרה. ניתן להגדיר פעולה חדשה.

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

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

משטח החימום מפסיק את החימום. $F8$ ומחווה החום השירי H/h מהבהבים לסירוגין בתצוגת משטח החימום.

הגנה בשעת ניגוב

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

כדי למנוע זאת, הכיריים כוללות פונקציית השהיה של לוח הבקרה. געו בסמל . יישמע צליל ונורית החיווי מעל לסמל תידלק. לוח הבקרה נעול למשך 30 שניות. כעת ניתן לנגב את אזור לוח הבקרה בלי שההגדרות ישתנו עקב כך.

הערה: רק פעולת המתג הראשי אינה מושהית בפונקציה זו. ניתן לכבות את הכיריים בכל עת.

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.

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

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

על הכיריים להיות כבויות.

להפעלה: געו בסמל ☞ למשך כ-4 שניות. נורית החיווי מעל לסמל ☞ תידלק למשך 10 שניות. הכיריים נעולות.

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 וכיבוי

ניתן למצוא את הוראות ההפעלה והביטול של נעילת הבטיחות האוטומטית בפני ילדים בסעיף ההגדרות הבסיסיות.

הגדרת בישול מתמשך		משך זמן בישול מתמשך בדקות
הרתחה, אידוי, צלייה איטית		
אורז (עם כמות מים כפולה)	2-3	15-30 דקות
פודינג אורז	1.-2.	35-45 דקות
תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים	4-5	25-30 דקות
תפוחי אדמה מבושלים	4-5	15-25 דקות
פסטה, אטריות	*6-7	6-10 דקות
נזיד, מרק	3.-4.	15-60 דקות
ירקות	2.-3.	10-20 דקות
ירקות קפואים	3.-4.	10-20 דקות
בישול בסיר לחץ	4-5	-
צלייה איטית		
רולדות	4-5	50-60 דקות
צלי קדרה	4-5	60-100 דקות
גולאש	2.-3.	50-60 דקות
טיגון**		
נתח בשר דק, עם או בלי ציפוי פירורי לחם	6-7	6-10 דקות
נתח בשר דק קפוא	6-7	8-12 דקות
קציצה, עם או בלי ציפוי פירורי לחם***	6-7	8-12 דקות
אומצה (בעובי 3 ס"מ)	7-8	8-12 דקות
המבורגר, קבבים (בעובי 3 ס"מ)***	4.-5.	30-40 דקות
חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)***	5-6	10-20 דקות
חזה עוף קפוא***	5-6	10-30 דקות
דג ופילה דג, בלי ציפוי פירורי לחם	5-6	8-20 דקות
דג ופילה דג, עם ציפוי פירורי לחם	6-7	8-20 דקות
דג ופילה דג, עם ציפוי פירורי לחם וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים	6-7	8-12 דקות
אוכל מוקפץ קפוא	6-7	6-10 דקות
חביתיות	6-7	באופן רצוף
חביתה	3.-4.	באופן רצוף
ביצים מקושקות	5-6	3-6 דקות
טיגון בשמן עמוק (טגנו בזו אחר זו מנות של 200 - 150 גרם ב-1 עד 2 ליטר שמן)**		
מוצרי מזון קפוא, לדוגמה טוגנים, נגיסים עוף	8-9	-
לביבות (קרוקטים)	7-8	-
בשר, לדוגמה נתחי עוף	6-7	-
דגים, עם ציפוי פירורי לחם או בבבילה	5-6	-
ירקות, פטריות, עם ציפוי פירורי לחם או בבבילה	5-6	-
פריטי מזון קטנים, לדוגמה סופגניות, פירות בבבילה	4-5	-
* 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 להגדרה עבור 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 החימום לבישול המתמשך במשטח החימום המתאים.
- געו בסמל .

מנגנון ההרתחה האלקטרוני מופעל. האות  והגדרת הבישול המתמשך מהבהבים לסירוגין.

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

קביעת הגדרות הכיריים

בסעיף זה תוכלו ללמוד כיצד לקבוע את ההגדרות של משטח החימום. בטבלאות מוצגים זמני הבישול והגדרות החימום עבור סוגי תבשילים שונים.

הפעלת הכיריים וכיבוי

המתג הראשי משמש להפעלת הכיריים ולכיבוי.

להפעלה: געו בסמל ①. יישמע צליל. נורית החיווי מעל למתג הראשי ונורית החיווי יידלקו. הכיריים מוכנות לשימוש.

לכיבוי: געו בסמל ② עד שנורית החיווי מעל למתג הראשי נדלקת והסמלים על לוח התצוגה נכבים. כל משטחי החימום נכבים. מחוון החום השירי נשאר דולק עד שמשטחי החימום מתקררים דיים.

הערות

- אם כל משטחי החימום כבויים למשך יותר מ-20 שניות, הכיריים נכבות באופן אוטומטי.
- ההגדרות נשמרות למשך 4 שניות לאחר כיבוי הכיריים. אם תפעילו מחדש את הכיריים במהלך זמן זה הכיריים יפעלו בהתאם להגדרות האחרונות שנשמרו.

קביעת הגדרות משטח החימום

קבוע 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. דרגת הביניים מסומנת בלוח הבקרה באמצעות הסמל •.

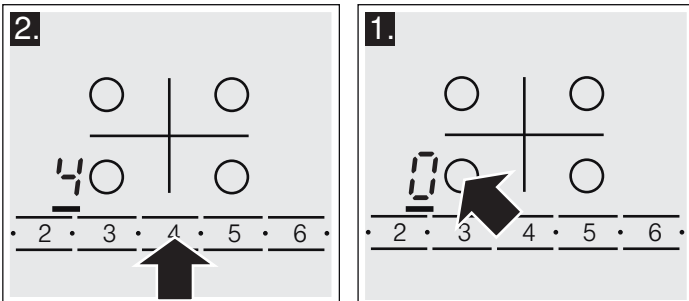
קביעת דרגת החום

יש להפעיל את הכיריים.

1. געו בסמל ① כדי לבחור את משטח החימום.

② נדלק בתצוגת דרגת החום, נדלק מתחת לתצוגת דרגת החום.

2. קבעו את דרגת החום הרצויה בלוח הבקרה.



שינוי דרגת החום

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

כיבוי משטח החימום

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

הערות

- משטח החימום האחרון שנבחר נותר פעיל. ניתן לקבוע את דרגת החום של משטח החימום בלי שיהיה צורך להפעיל אותו שוב.
- טמפרטורת משטח החימום נקבעת על-ידי החום שנדלק ונכבה. גם כאשר נקבעת הגדרת החימום הגבוהה ביותר, ייתכן שמשטח החימום יידלק וייכבה.

בעת הרתחת נוזלים, יש להשתמש בהגדרת חימום מספר 9.

יש לערבב נוזלים סמיכים מדי פעם.

טבלת זמני בישול

בטבלה שלהלן מופיעות מספר דוגמאות.

זמני הבישול והגדרות החימום עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון, למשקלו ולאיתותו, כך שיתכנו סטיות.

הגדרת בישול מתמשך	משך זמן בישול מתמשך בדקות	המסה
1-1.	-	ציפוי שוקולד
1-2	-	חמאה, דבש, ג'לטין
1-2	-	חימום ושמירה על חום
1.-2.	-	נזיד (לדוגמה, נזיד עדשים)
3-4	-	חלב**
		חימום נקניקיות במים**
2.-3.	10-20 דקות	הפשרה וחימום
2.-3.	20-30 דקות	תרד קפוא
		גולאש קפוא
*4.-5.	20-30 דקות	שליקה, הרתחה על אש קטנה
*4-5	10-15 דקות	כופתאות
1-2	3-6 דקות	דגים
3-4	8-12 דקות	רוטב לבן, לדוגמה רוטב בשמל
		רוטב סמיך, לדוגמה רוטב ברנייז, רוטב הולנדייז

* בישול מתמשך ללא מכסה

** ללא מכסה

*** יש להפוך בתדירות גבוהה

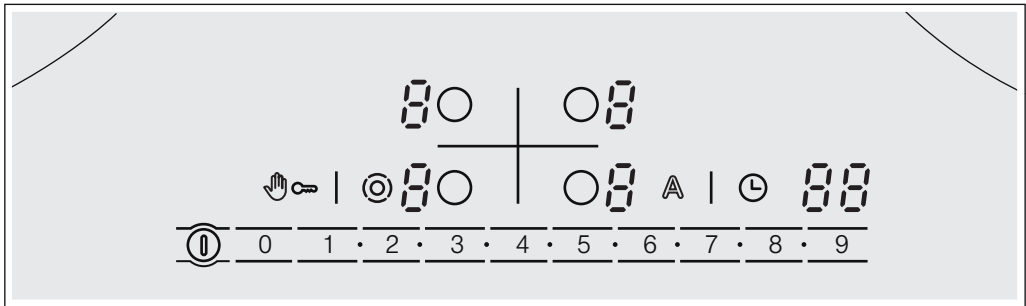
■ כוונת דרגת בישול מתמשך מתאימה. שימוש בדרגת בישול מתמשך גבוהה לאורך זמן גורם לבזבז אנרגיה.

■ השתמשו בחום השירי של הכיריים. בבישול ארוך ניתן לכבות את משטח החימום 5 עד 10 דקות לפני סיום זמן הבישול.

הכרת המכשיר

הוראות ההפעלה מתאימות לסוגים שונים של כיריים. תוכלו לראות סקירה של סוגי הכיריים ושל המידות שלהן בעמוד 2.

לוח הבקרה



לחצני בקרה

1•2•3•4• טווח ההגדרה

⦿ בקרת אזור אוטומטית

⌚ טיימר

הערות

- בעת נגיעה בסמל, הפונקציה המתאימה מופעלת.
- יש לדאוג שלחצני הבקרה יהיו יבשים בכל עת. לחות פוגעת בתפקודם.
- אין למשוך את כלי הבישול לקרבת התצוגות והחיישנים. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם יתר על המידה.

סימנים על לוח התצוגה

1-9 דרגות חום

H/A חום שירי

A מנגנון ההרתחה האלקטרוני

88 טיימר

לחצני בקרה

① מתג ראשי

A מנגנון ההרתחה האלקטרוני

○ בחירת משטח חימום

⌚ השהיית לוח הבקרה / נעילת בטיחות בפני ילדים

משטחי החימום

משטח חימום הפעלה וכיבוי

○ משטח חימום יחיד

⦿ משטח חימום כפול

⦿ משטח חימום בעל שלושה מעגלים

בחור את משטח החימום, געו בסמל ⦿ וגוף החימום השני יופעל

געו שוב בסמל ⦿ וגוף החימום השלישי יופעל

בחור את משטח החימום וגעו בסמל ⦿

CO אזור בישול מורחב

הפעלת משטח חימום: נורית החיווי המתאימה תידלק.

הפעלת משטח חימום: גודל משטח החימום שנבחר בפעם האחרונה יופעל באופן אוטומטי.

מחונן חום שירי

הכיריים מצוידות במחונן חום שירי עבור כל משטח חימום.

אם האות H נראית 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.

סכנת כוויית!

■ משטחי החימום וסביבתם (ובמיוחד מסגרת הכיריים, אם מותקנת) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהכיריים.

■ משטחי החימום מתחממים אבל התצוגה אינה פועלת. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

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.

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

- בסיסי סירים ומחבתות מחוספסים שורטים את המשטח הקרמי.
- הימנעו מהרתחת סירים לאחר התאדות הנוזלים שבהם. הם עלולים לגרום לנזק.
- אין להניח מחבתות וסירים חמים על לוח הבקרה, על אזור התצוגה או על האזור שמסביבם. הם עלולים לגרום לנזק.

סקירה

בטבלה שלהלן תוכלו למצוא סקירה של סוגי הנזקים הנפוצים ביותר:

נזק	סיבה	פעולה
כתמים	שיירי מזון	יש להסיר מיד את שיירי המזון באמצעות מגרדת לזכוכית.
	תכשירי ניקוי בלתי מתאימים	יש להשתמש בתכשירי ניקוי המתאימים לניקוי משטח קרמי בלבד.
שריטות	מלח, סוכר וחול	אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כאזור אחסון.
	בסיסי סירים ומחבתות מחוספסים שורטים את המשטח הקרמי.	בדקו את כלי הבישול שברשותכם.
שינוי צבע	תכשירי ניקוי בלתי מתאימים	יש להשתמש בתכשירי ניקוי המתאימים לניקוי משטח קרמי בלבד.
	מחבתות שוחקות (לדוגמה, אלומיניום)	הרימו את המחבתות והסירים בעת הזנתם.
בועות	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה	יש להסיר מיד את שיירי המזון באמצעות מגרדת לזכוכית.

איכות הסביבה

השלכה ידידותית לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EU בנוגע למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE). התקנה מגדירה את מסגרת ההחזרה והמיחזור של מכשירים משומשים, והיא תקפה בכל רחבי האיחוד האירופי.



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.

- לחות עלולה לגרום להתחשמלות. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. בשום מקרה אין להפעיל את המכשיר אם הוא פגום. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- סדקים ושברים בזכוכית הקרמית עלולים לגרום למכת חשמל. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת פציעה!

סירים עשויים לקפץ בפתאומיות בשל נוזלים הנמצאים בין הסיר לבין משטח החימום. יש לדאוג שמשטחי החימום והסירים יהיו יבשים בעת הבישול.

- 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.
- אין להשתמש בכלים מאלומיניום שאינם מתאימים לשימוש על כיריים קרמיות, בכדי למנוע היווצרות כתמים על משטח הזכוכית של הכיריים. כתמים אלה לא ניתנים להסרה.

- 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 אנרגיה 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 באנרגיה. הוויטמינים והמינרלים יישמרו בירקות.
- הקפידו שכלי הבישול יכסה שטח גדול ככל האפשר ממשטח החימום.
- הפחיתו את דרגת החום בזמן.

10	כיבוי אוטומטי של משטח החימום
10	טיימר אוטומטי
10	טיימר כללי למטבח
10	מגבלת זמן אוטומטית
10	הגנה בשעת ניגוב
11	תצוגת צריכת האנרגיה
11	הגדרות בסיסיות
12	שינוי ההגדרות הבסיסיות
12	ניקוי ותחזוקה
12	משטח קרמי
12	האזר שמסביב לכיריים
13	איתור תקלות ופתרון
13	מרכז שירות לקוחות
14	מנות מבחן

4	הוראות בטיחות
5	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר
5	איכות הסביבה
5	השלכה ידידותית לסביבה
5	עצות לחיסכון בחשמל
6	הכרת המכשיר
6	לוח הבקרה
6	משטחי החימום
6	מחונן חום שירי
7	קביעת הגדרות הכיריים
7	הפעלת הכיריים וכיבוי
7	קביעת הגדרות משטח החימום
7	טבלת זמני בישול
8	מנגנון ההרתחה האלקטרוני
8	קביעת הגדרות מנגנון ההרתחה האלקטרוני
9	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
10	טיימר

ניתן למצוא מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות בכתובת www.bosch-home.com ובחנות המקוונת www.bosch-eshop.com

⚠ הוראות בטיחות

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחת מבוגר. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 למרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

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 משטחי החימום. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.
- משטחי החימום מתחממים 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 נכבות באופן אוטומטי כך שלאחר מכן לא ניתן להפעילן. הן עשויות להידלק שוב באופן בלתי מכוון מאוחר יותר. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

קראו הוראות הפעלה אלה בעיון רב. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה, כמו גם את מסמכי המכשיר, במקום בטוח לצורך שימוש עתידי או עבור בעלי הכיריים בעתיד.

לאחר הוצאת המכשיר מהארזה בצעו בדיקה לאיתור נזקים. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

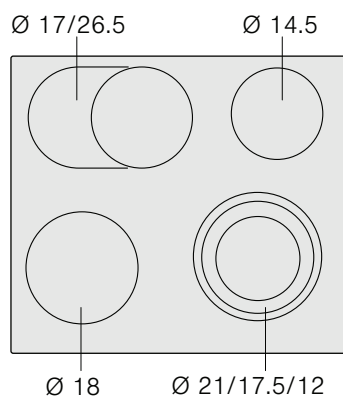
איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי מסתמים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון ומשקאות בלבד. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

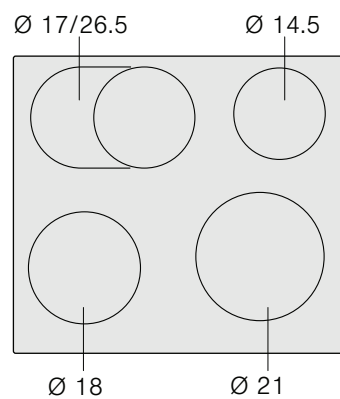
אין להשתמש בכיסויים או בסורגי הגנה שאינם מתאימים לילדים. הם עלולים להתחמם מאוד, להתלקח או לגרום לחומרים להתנפץ, ובכך לגרום לפציעות.

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 לבטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

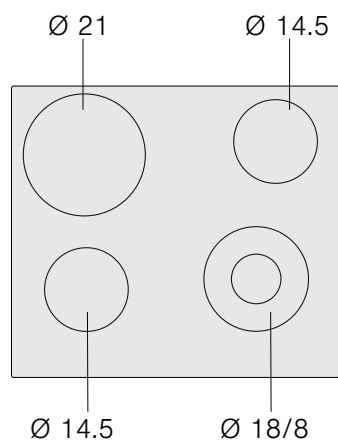
PKD6..F17.



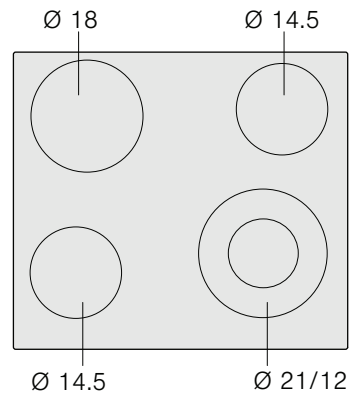
PKB6..F17.



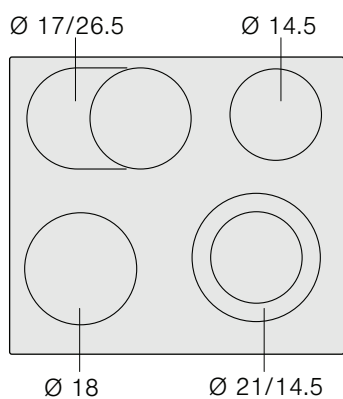
PKF6..F17G



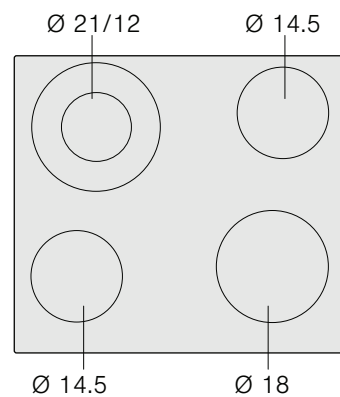
PKF6..F17.



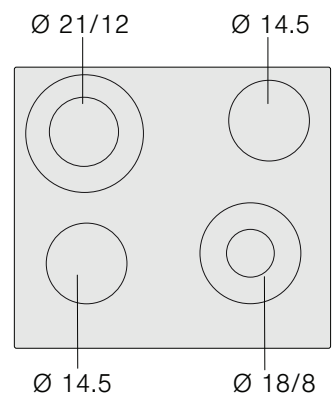
PKN6..F17.



PKF65.F17., PKF67.F17.



PKG6..F17.



לקוחות נכבדים,

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

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.



,PKF65.F17. ,PKF6..F17G ,PKF6..F17. ,PKD6..F17. ,PKB6..F17.
PKG6..F17. ,PKN6..F17. ,PKF67.F17.

כיריים קרמיות



BOSCH

[he] הוראות הפעלה