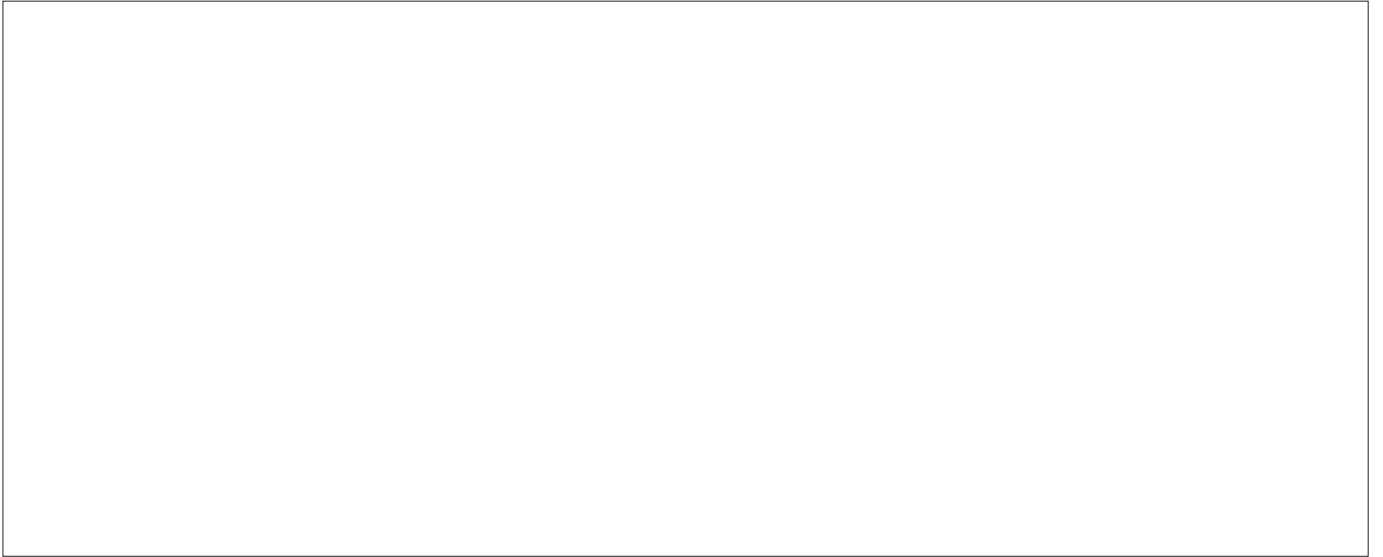




9000839276



(921010)

Constructa Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

Constructa

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את הכיריים של **קונסטרוקטה** 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

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

מוקד שירות טלפון ארצי – 2220*

איתור תקלות ופתרון

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

תצוגה	תקלה	פתרון
התצוגה ריקה	אספקת החשמל מנותקת.	בדקו את הנתיך המתאים למכשיר. הפעילו מכשירי חשמל אחרים כדי לבדוק אם ישנה הפסקת חשמל.
כל לחצני התצוגה מהבהבים	לחצני הבקרה לחים או שמונח עליהם חפץ כלשהו.	יבשו את לחצני הבקרה או הסירו מהם את החפץ.
F2	המערכת האלקטרונית התחממה יותר על המידה וכיבתה את משטח החימום המתאים.	המתינו עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר במידה מספקת. לאחר מכן, לחצו על לחצן הבקרה עבור משטח החימום הרצוי.
F4	המערכת האלקטרונית התחממה יותר על המידה וכיבתה את כל משטחי החימום.	המתינו עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר במידה מספקת. לאחר מכן, לחצו על אחד מלחצני הבקרה.
F5 והגדרת החום מהבהבים לסירוגין	המערכת האלקטרונית עלולה להתחמם יותר על המידה, בשל מחבת שהונחה על גביה.	הסירו את המחבת. זמן קצר לאחר מכן ייכבה הסמל F5 בתצוגה, וצליל האזהרה הקולית יפסיק להישמע.
F5	מחבת חמה מדי הונחה על גבי המערכת האלקטרונית. המערכת האלקטרונית התחממה יותר על המידה, וכיבתה את משטח החימום המתאים.	הסירו את המחבת. המתינו עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר במידה מספקת. לאחר מכן, לחצו על לחצן הבקרה עבור משטח החימום הרצוי.
F8	משטחי החימום פעלו לאורך זמן רב מדי ונכבו מעצמם.	ניתן להפעיל שוב את משטחי החימום באופן מיידי.

מרכז שירות לקוחות

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו מתחייבים למצוא את הפתרון הטוב ביותר כדי להימנע ככל הניתן מביקור של טכנאי שירות.

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.

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

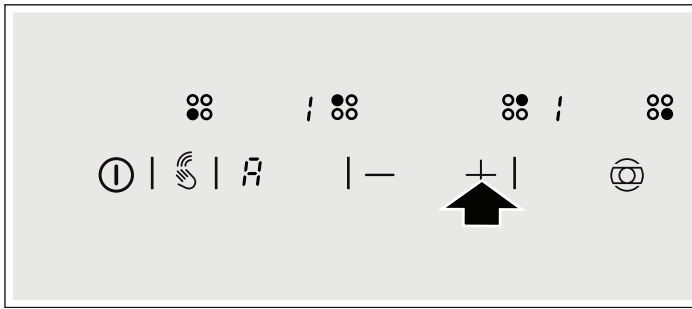
תוכלו לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מוסמכים באמצעות חלקי חילוף מקוריים, שמיועדים עבור מכשירי החשמל שלכם.

שינוי ההגדרות הבסיסיות

על הכיריים להיות כבויים.

1. הפעילו את הכיריים.

2. בתוך 10 שניות, לחצו על הסמל  למשך 4 שניות.

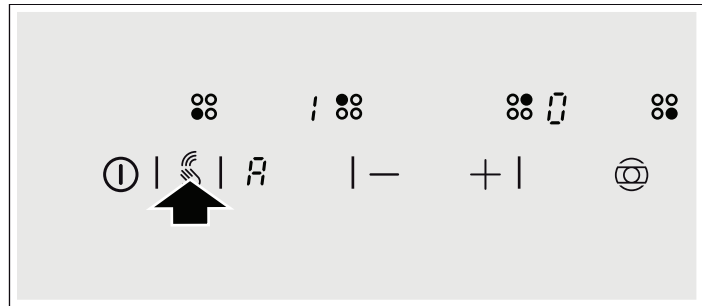


5. לחצו על הסמל  למשך 4 שניות.

ההגדרה מופעלת.

כיבוי

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



האות  והספירה 1 מהבהבות לסירוגין בצדו השמאלי של לוח התצוגה, והספירה 2 נדלקת בצדו הימני של לוח התצוגה.

3. לחצו על הסמל  שוב ושוב, עד שהמחונן הרצוי יופיע בצדו השמאלי של לוח התצוגה.

ניקוי ותחזוקה

בסעיף זה תוכלו למצוא מידע בנוגע לאופן הניקוי הטוב ביותר של הכיריים.

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 להישרף ולהידבק למשטח הקרמי.

נקו את הכיריים רק לאחר שהן התקררו במידה מספקת.

יש להשתמש בתכשירי ניקוי המתאימים למשטח זכוכית קרמית בלבד. 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 לניקוי של משטח הזכוכית הקרמית, לקבלת תוצאות הניקיון הטובות ביותר.

האזור שמסביב לכיריים

כדי למנוע נזק לאזור שמסביב לכיריים, פעלו בהתאם להנחיות הבאות:

- השתמשו במי סבון חמים בלבד.
- יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי חדים או שוחקים.
- אל תשתמשו במגרדת לזכוכית.

מנגנון כיבוי אוטומטי

אם משטח חימום פועל לאורך זמן רב ללא שינוי ההגדרות, מנגנון הכיבוי האוטומטי מופעל.

משטח החימום מפסיק את החימום. הסמלים של מחוון החום השיווי $F\ 8$ ו- H/h מהבהבים לסירוגין על גבי לוח התצוגה של משטח החימום.

התצוגה נכבית בעת נגיעה באחד מהלחצנים. ניתן להגדיר פעולה חדשה. מנגנון הכיבוי האוטומטי מופעל בהתאם להגדרת החימום שנבחרה (שעה עד 10 שעות).

נעילת לוח הבקרה

אם אתם מנקים את לוח הבקרה בזמן שהכיריים דולקות, ההגדרות עלולות להשתנות.

על מנת למנוע זאת, הכיריים כוללות פונקציה לנעילת לוח הבקרה. לחצו על הסמל $\mathbb{L}$. יישמע צליל. המחווה שמעל הסמל $\mathbb{L}$ נדלק. לוח הבקרה ננעל למשך 30 שניות. כעת ניתן לנקות את לוח הבקרה מבלי לשנות הגדרות כלשהן.

הערה: המתג הראשי אינו ננעל כאשר מופעלת פונקציית נעילת לוח הבקרה. ניתן לכבות את הכיריים בכל עת.

הגדרות בסיסיות

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

תצוגה	שימוש
$1\ c$	הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים $\mathbb{L}$ כבוי.* $!$ מופעלת.
$2\ c$	צלילים $\mathbb{L}$ צליל אישור פעולה וצליל שגיאה כבויים. $!$ רק צליל השגיאה מופעל. $2\ c$ רק צליל אישור הפעולה מופעל. $3\ c$ צליל אישור פעולה וצליל שגיאה מופעלים.*
$7\ c$	הפעלת המעגלים של משטחי החימום $\mathbb{L}$ כבוי. $!$ מופעלת. $2\ c$ הגדרה אחרונה לפני שמשטח החימום נכבה.*
$9\ c$	זמן לבחירת משטח חימום $\mathbb{L}$ בלתי מוגבל: ניתן לכוון את משטח החימום שנבחר אחרון מבלי שיהיה צורך לבחור אותו שוב.* $!$ מהרגע שבחרתם במשטח חימום, עומדות לרשותכם 10 שניות לכוון אותו, ולאחריהן תצטרכו לבחור אותו שוב כדי שתוכלו לכוון אותו.
$\mathbb{L}\ c$	איפוס ההגדרות להגדרות הבסיסיות $\mathbb{L}$ כבוי.* $!$ מופעל.
* הגדרה בסיסית	

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 לבחוש נוזלים סמיכים מדי פעם.

תבשילים להכנה באמצעות מנגנון ההרתחה האלקטרוני	כמות	הגדרת חימום	משך זמן הבישול הכולל בדקות
חימום			
ציור	500 מ"ל-1 ליטר	A 7-8	7-4 דקות
מרקים סמיכים	500 מ"ל-1 ליטר	A 2-3	6-3 דקות
חלב**	400-200 מ"ל	A 1-2	7-4 דקות
חימום ושמירה על חום			
נזיד (לדוגמה, נזיד עדשים)	800-400 גר'	A 1-2	-
הפשרה וחימום			
תרד קפוא	600-300 גר'	A 2-3	20-10 דקות
גולש קפוא	500 גר'-1 ק"ג	A 2-3	30-20 דקות
שליקה			
דגים	600-300 גר'	A 4-5*	25-20 דקות
הרתחה			
אורז (עם כמות מים כפולה)	250-125 גר'	A 2-3	25-20 דקות
תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים ב-3-1 כוסות מים	750 גר'-1.5 ק"ג	A 4-5	40-30 דקות
תפוחי אדמה מבושלים ב-3-1 כוסות מים	750 גר'-1.5 ק"ג	A 4-5	30-20 דקות
ירקות עם 3-1 כוסות מים	500 גר'-1 ק"ג	A 2-3	20-15 דקות
ירקות קפואים עם 3-1 כוסות מים	500 גר'-1 ק"ג	A 4-5	20-15 דקות
טיגון קל			
רולדות	4 x	A 4-5	60-50 דקות
צלי קדרה	1 ק"ג	A 4-5	100-80 דקות
טיגון**			
נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה	2-1	A 6-7	12-8 דקות
קציצות בשר, מצופות או לא מצופות	2-1	A 6-7	12-8 דקות
אומצה (בעובי 3 ס"מ)	2-1	A 7-8	12-8 דקות
דג ופילה דג, מצופה	2-1	A 6-7	12-8 דקות
דג ופילה דג, מצופה וקפוא, לדוגמה, אצבעות דגים	300-200 גר'	A 6-7	12-8 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 בלבד, כאשר הוא מתבשל על משטחי החימום הקטנים.
- כסו את הסיר במכסה.
- מנגנון ההרתחה האלקטרוני אינו מתאים להכנת מזון המבושל בכמות רבה של מים (לדוגמה, פסטה).

נעילת בטיחות בפני ילדים

ניתן להשתמש בנעילת הבטיחות בפני ילדים כדי למנוע מילדים להפעיל את משטחי החימום.

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

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

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

על הכיריים להיות כבויות.
להפעלה: לחצו על הסמל ⏻ למשך כ-4 שניות. המחון מעל הסמל ⏻ ידלק במשך 10 שניות. הכיריים נעולות.
לביטול: לחצו על הסמל ⏻ למשך כ-4 שניות. הנעילה בפני ילדים מבוטלת.

טיגון**	הגדרת בישול מתמשך	משך זמן בישול מתמשך בדקות
נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה	7-6	10-6 דקות
נתח בשר דק קפוא	7-6	12-8 דקות
קציצות בשר, מצופות או לא מצופות***	7-6	12-8 דקות
אומצה (בעובי 3 ס"מ)	8-7	12-8 דקות
המבורגר, קציצות בשר (בעובי 3 ס"מ)***	5.-4.	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
אוכל מוקפץ קפוא	7-6	10-6 דקות
חביתיות	7-6	ברציפות
חביתה	4.-3.	ברציפות
ביצים מקושקות	6-5	6-3 דקות
טיגון בשמן עמוק (טגנו 150-200 גר' למנה בטיגון מתמשך, בתוך 1-2 ליטר של שמן)**		
מוצרי מזון קפוא, לדוגמה טוגנים, נגיס עוף	9-8	-
לביבות (קרוקטים)	8-7	-
בשר, לדוגמה נתחי עוף	7-6	-
דגים, מצופים או בבליה	6-5	-
ירקות, פטריות, מצופים או בבליה	6-5	-
דברי מאפה קטנים, לדוגמה, סופגניות, פירות בבליה	5-4	-
* בישול מתמשך ללא מכסה		
** ללא מכסה		
*** הפכו לעתים תכופות		

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:

1. קבעו את הגדרות הבישול הרצויות עבור משטח החימום.

2. לחצו על האות H .

מנגנון ההרתחה האלקטרוני מופעל. האות H והגדרת הבישול שנבחרה מהבהבות לסירוגין.

לאחר שהתבשיל רתח, רק הגדרת הבישול שנבחרה תישאר דולקת בתצוגה.

טבלת זמני בישול

בטבלה שלהלן מופיעות מספר דוגמאות.

בעת הרתחת נוזלים, יש להשתמש בהגדרת חימום מספר 9.

זמני הבישול והגדרות החימום עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון, למשקלו ולאיכותו, כך שייטכנו סטיות.

הגדרת בישול מתמשך	משך זמן בישול מתמשך בדקות	
המסה		
ציפוי שוקולד	1.-1	-
חמאה, דבש, ג'לטין	2-1	-
חימום ושמירה על חום		
נזיד (לדוגמה, נזיד עדשים)	2-1	-
חלב**	2.-1.	-
הכנת נקניקיות במים**	4-3	-
הפשרה וחימום		
תרד קפוא	3.-2.	20-10 דקות
גולש קפוא	3.-2.	30-20 דקות
שליקה, הרתחה על אש קטנה		
כופתאות	*5.-4.	30-20 דקות
דגים	*5-4	15-10 דקות
רוטב לבן, לדוגמה, רוטב בשמל	2-1	6-3 דקות
רוטב סמיך, לדוגמה, רוטב ברנייז, רוטב הולנדייז	4-3	12-8 דקות
הרתחה, אידי, טיגון קל		
אורז (עם כמויות מים כפולה)	3-2	30-15 דקות
פודינג אורז	2.-1.	45-35 דקות
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.-3.	60-15 דקות
ירקות	3.-2.	20-10 דקות
ירקות קפואים	4.-3.	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.-2.	60-50 דקות

* בישול מתמשך ללא מכסה

** ללא מכסה

*** הפכו לעתים תכופות

משטח חימום	הפעלה וכיבוי
○ משטח חימום יחיד	
⊙ משטח חימום כפול	בחרו משטח חימום ולחצו על הסמל ⊙
∞ אזור בישול מורחב	בחרו משטח חימום ולחצו על הסמל ∞

כאשר משטח החימום מופעל: המחווה המתאים נדלק.
 כאשר משטח החימום מתחמם: גודל משטח החימום, שנבחר בפעם הקודמת, נבחר שוב באופן אוטומטי.

מחווה חום שיורי

הכיריים מצוידות במחווה חום שיורי בשני שלבים, עבור כל משטח חימום. אם האות H נראית בתצוגה, הכיריים עדיין חמות. ניתן להשתמש במחווה,

קביעת הגדרות הכיריים

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

הפעלת הכיריים וכיבוי

המתג הראשי משמש להפעלת הכיריים ולכיבוי.

להפעלה: לחצו על הסמל ①. יישמע צליל. המחווה מעל המתג הראשי והספרה 9 נדלקים בתצוגה. הכיריים מוכנות לשימוש.

לכיבוי: לחצו על הסמל ① עד שהמחווה שמעל למתג הראשי והספרה נכבים. כל משטחי החימום נכבים. מחווה החום השיורי 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 שהכיריים כבוי. אם תשובו ותדליקו אותן במהלך פרק זמן זה, הכיריים יפעלו באמצעות ההגדרות שנשמרו קודם לכן.

קביעת הגדרות משטחי החימום

השתמשו בסמל + ובסמל - כדי לקבוע את הגדרת החימום הרצויה.

הגדרת חימום מספר 1 = ההגדרה הנמוכה ביותר

הגדרת חימום מספר 9 = ההגדרה הגבוהה ביותר

ישנה גם הגדרת ביניים בין כל הגדרת חימום. היא מצוינת באמצעות נקודה.

קביעת הגדרות החימום

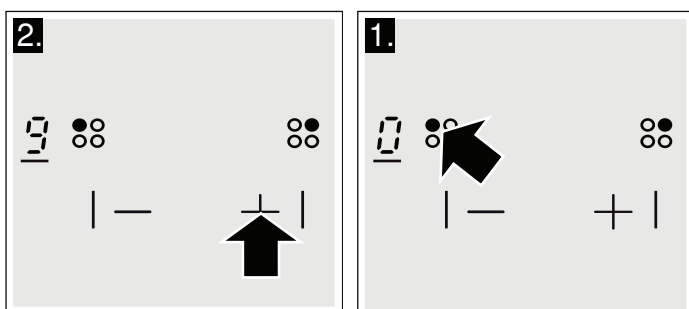
יש להפעיל את הכיריים.

1. לחצו על הסמל 9 כדי לבחור במשטח חימום. הספרה 9 נדלקת בלוח התצוגה של הגדרות החימום, והסמל - נדלק מתחת להגדרת החימום.

2. לחצו על הסמל + או על הסמל -, בתוך 10 השניות הבאות. ההגדרות הבסיסיות מופיעות בתצוגה.

הסמל +: הגדרת חימום מספר 9

הסמל -: הגדרת חימום מספר 4



3. שינוי הגדרות החימום: לחצו על הסמל + או על הסמל -, עד שמופיעה הגדרת החימום הרצויה.

כיבוי משטח החימום

לחצו על הסמל 9 כדי לבחור במשטח חימום. לחצו על הסמל + או על הסמל -, עד שהספרה 9 מופיעה בתצוגה. לאחר כ-10 שניות, מוצג מחווה החום השיורי.

הערות

- משטח החימום האחרון שנבחר ממשיך לפעול. באפשרותכם להגדיר את משטח החימום מבלי לבחור בו שוב.
- טמפרטורת משטח החימום נקבעת על-ידי גוף החימום, שנדלק ונכבה. גם כאשר נקבעת הגדרת החימום הגבוהה ביותר, ייתכן שגוף החימום יידלק ויכבה.

איכות הסביבה

השלכה באופן ידידותי לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנת האיחוד האירופי 2012/19/EG בנושא מכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (WEEE - פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני). התקנות קובעות את הפעולות שיש לנקוט בעת החזרת מוצרי חשמל משומשים ומיחזרים, כפי שנדרש במדינות האיחוד האירופי.



עצות לחיסכון באנרגיה

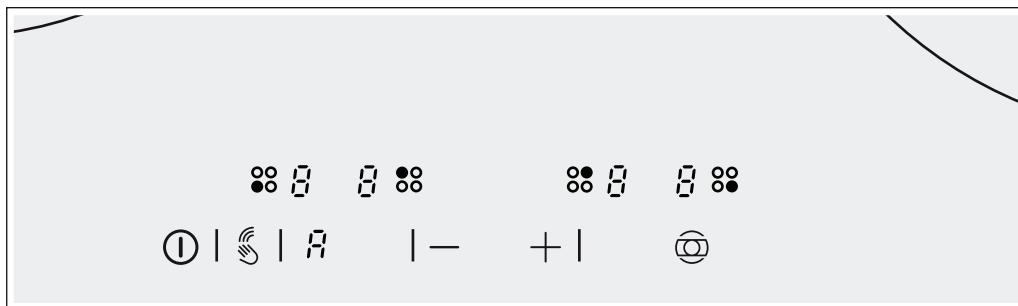
- קוטר בסיסי הסירים והמחבתות צריך להתאים לגודל משטח החימום. מחבתות קטנות המונחות על משטח החימום גורמות לבזבז אנרגיה. שימו לב: יצרני כלי בישול מציינים בדרך כלל את הקוטר העליון של המחבת. קוטר זה גדול יותר בדרך כלל מהקוטר של תחתית המחבת.
- השתמשו במחבת קטנה עבור הכנת כמויות מזון קטנות. מחבת גדולה יותר המלאה בחלקה בלבד תצרוך כמות אנרגיה גדולה.
- השתמשו במעט מים במהלך הבישול. כך תחסכו באנרגיה. הירקות לא יאבדו את הוויטמינים והמינרלים שבהם.
- הקפידו לכסות שטח גדול ככל הניתן של משטח החימום עם המחבת שברשותכם.
- בחרו בדרגת חימום נמוכה יותר בזמן המתאים.
- בחרו בהגדרת הבישול המתאימה. אתם תבזבזו אנרגיה אם תשתמשו בהגדרת בישול גבוהה מדי.
- השתמשו בחום השירוי של הכיריים. במהלך זמני בישול ארוכים יותר, תוכלו לכבות את משטח החימום 5-10 דקות לפני סיום משך זמן הבישול.

- יש להניח על כלי הבישול מכסה מתאים. בישול ללא מכסה יגרום לצריכת אנרגיה גבוהה במידה ניכרת. באמצעות מכסה זכוכית תוכלו לראות אם התבשיל מתבשל כהלכה, מבלי שתצטרכו להרים את המכסה.
- השתמשו בסירים ובמחבתות בעלי תחתית ישרה. בסיסי מחבתות קעורים גורמים לצריכת אנרגיה רבה יותר.

הכרת המכשיר

הוראות ההפעלה מתאימות לסוגים שונים של כיריים. תוכלו לראות סקירה של סוגי הכיריים ושל המידות שלהן בעמוד 4.

לוח הבקרה



הערות

- בעת נגיעה בסמל, הפונקציה המתאימה מופעלת.
- יש לדאוג שלחצני הבקרה יהיו יבשים בכל עת. לחות פוגעת בתפקודם.
- אין להניח מחבתות בקרבת לוח התצוגה והחיישנים. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם יתר על המידה.

לוח התצוגה

לוח התצוגה	
1-9	הגדרות חימום
H/H	חום שירוי
R	מנגנון ההרתחה האלקטרוני

לחצני בקרה

לחצני בקרה	
ⓘ	מתג ראשי
Ⓢ	נעילת לוח הבקרה
Ⓢ	נעילת בטיחות בפני ילדים
R	מנגנון ההרתחה האלקטרוני
88	בחירת משטח חימום
- +	בחירת דרגת חימום
Ⓛ	בקרת אזור חימום אוטומטית

יש לשמור ילדים מתחת לגיל 8 במרחק 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. כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת כוויות!

- משטחי החימום והאזור שסביבם (בייחוד סביבת הכיריים, אם הכיריים מובנות) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

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

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 הזזתם.
בועות	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה	יש להסיר מיד את שיירי המזון באמצעות מגרדת לזכוכית.

- משטחי החימום מתחממים, אבל התצוגה אינה פועלת. כבו 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.

- לחות עלולה לגרום להתחשמלות. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.

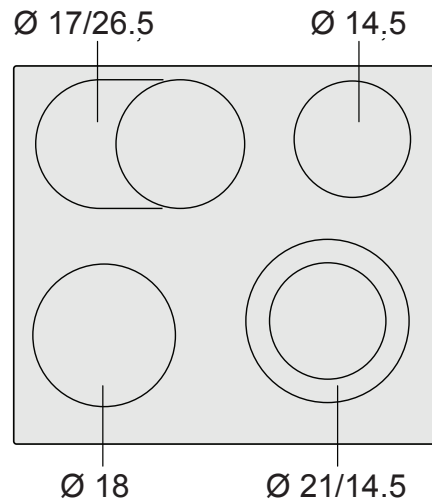
- תקלה בכיריים עלולה לגרום להתחשמלות. אין להפעיל כיריים שיש בהן תקלה. נתקו את הכיריים משקע החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

- סדקים ושברים בזכוכית הקרמית עלולים לגרום להתחשמלות. כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת פציעה!

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

CA333332Y



תוכן העניינים he

10	נעילת בטיחות בפני ילדים
10	הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה
10	הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים
11	מנגנון כיבוי אוטומטי
11	נעילת לוח הבקרה
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

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות לקוחות
ניתן למצוא באתר www.constructa.co.il ובחנות המקוונת
www.constructa-eshop.com

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

הוראות בטיחות

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

במכשיר זה יכולים להשתמש ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים שהם חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת מבוגר האחראי לבטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח, ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות תחזוקה כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות, ונמצאים תחת השגחת מבוגר.

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 התנור העתידיים.

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

רק איש מקצוע מורשה 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 בלבד. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

לקוחות נכבדים,

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

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.

Constructa

CA333332Y
Kochfeld
Table de cuisson
כיריים קרמיות
Kookplaat