



9001045749

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

03
(931202)

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את המוצר של **Constructa**, ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבדות השירות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המוצר לפעולה תקינה.

בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ

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

מוקד שירות טלפוני ארצי - 2220*

בישול		חימום מקדים			משטח חימום	מנות שנבדקו
יש לכסות	דרגת חימום	יש לכסות	זמן (שנ':דק')	דרגת חימום		
בישול פודינג אורז						
כלי בישול: סיר						
טמפרטורת החלב: 7°C						
חממו את החלב עד לרתיחה. העבירו לדרגת החימום המומלצת והוסיפו לחלב אורז, סוכר ומלח						
כן	2 יש לערבב כעבור בערך 10:00	לא	בקירוב 6:30	8.	בקוטר 14.5 ס"מ	מרכיבים: 190 גרם אורז בעל גרגר קצר, 23 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וקורט מלח
					בקוטר 18 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר קצר, 30 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח
בישול אורז*						
כלי בישול: סיר						
טמפרטורת המים: 20°C						
כן	2	כן	כ-2:30	9	בקוטר 14.5 ס"מ	מרכיבים: 125 גרם אורז בעל גרגר קצר, 300 גרם מים וקורט מלח
כן	2.	כן	כ-2:30	9	בקוטר 18 ס"מ	מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר קצר, 600 גרם מים וקורט מלח
טיגון קרפ**						
כלי בישול: מחבת						
55 מ"ל בלילת קרפ						
טיגון צ'יפס תפוח אדמה קפוא						
כלי בישול: סיר						
לא	9	לא	עד שטמפרטורת השמן מגיעה ל-180°C	9	בקוטר 18 ס"מ	מרכיבים: 1.8 ליטר שמן חמניות לבישול, 200 גרם צ'יפס תפוזי קפוא

*מתכון בהתאם ל-DIN 44550

***מתכון בהתאם ל-DIN EN 60350-2

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.

שימו לב, יש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות, גם במהלך תקופת האחריות. תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבגב החוברת.

תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן. התיקונים מבוצעים על-ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

מנות שנבדקו

טבלה זו הוכנה עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים שלנו.

הנתונים בטבלה מבוססים על שימוש בכלי הבישול שלנו מסדרת Schulte-Ufer (סט כלי בישול בעל 4 חלקים עבור כיריים אינדוקציה CZ9442X0) בעלי הממדים הבאים:

- סיר קטן: קוטר 16 ס"מ, 1.2 ליטרים, עבור משטחי חימום בקוטר 14.5 ס"מ
- סיר: קוטר 16 ס"מ, 1.7 ליטרים, עבור משטחי חימום בקוטר 14.5 ס"מ
- סיר: קוטר 22 ס"מ, 4.2 ליטרים, עבור משטחי חימום בקוטר 18 ס"מ
- מחבת: קוטר 24 ס"מ, עבור משטחי חימום בקוטר 18 ס"מ

מנות שנבדקו		חימום מקדים		בישול	
משטח חימום	דרגת חימום	זמן (שנ':דק')	יש לכסות	דרגת חימום	יש לכסות
המסת שוקולד					
כלי בישול: סיר קטן					
ציפוי שוקולד (לדוגמה: מריר 55% מוצקי קקאו, 150 גרם)	בקוטר 14.5 ס"מ	-	-	1. - 1.	לא
חימום נזיד עדשים ושמירה על חומו					
כלי בישול: סיר					
טמפרטורה התחלתית: 20°C					
נזיד עדשים*					
כמות: 450 גרם	בקוטר 14.5 ס"מ	9	1:30 בלי לערבב	1.	כן
כמות: 800 גרם	בקוטר 18 ס"מ	9	2:30 בלי לערבב	1.	כן
נזיד עדשים משומר, לדוגמה: נזיד עדשים עם צ'וריסו					
כמות: 500 גרם	בקוטר 14.5 ס"מ	9	1:30 יש לערבב כעבור 1:00 בקירוב	1.	כן
כמות: 1 ק"ג	בקוטר 18 ס"מ	9	2:30 יש לערבב כעבור 1:00 בקירוב	1.	כן
הכנת רוטב בשמל					
כלי בישול: סיר קטן					
טמפרטורת החלב: 7°C					
מרכיבים: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח	בקוטר 14.5 ס"מ	1	3:00 בקירוב	לא	
1. המיסו את החמאה, ערבבו את הקמח עם המלח וחממו את כל המרכיבים יחד		7	כ-5:20	לא	
2. הוסיפו חלב, והביאו את הרוטב לרתיחה תוך ערבוב מתמיד					
3. המשיכו להרתיח את רוטב הבשמל במשך כשתי דקות, תוך ערבוב מתמיד					
				1	לא

*מתכון בהתאם ל-DIN 44550

***מתכון בהתאם ל-DIN EN 60350-2

תיקון תקלות

במרבית המקרים, יש לתקלות הסבר פשוט מאוד. לפני שתתקשרו לשירות התמיכה הטכנית, עיינו בהמלצות ובאזהרות להלן.

הודעה בתצוגה	תקלה	פתרון
תצוגה ריקה	זרם החשמל למכשיר הופסק.	נסו להפעיל מכשירי חשמל אחרים כדי לבדוק אם אירעה הפסקת חשמל.
	המכשיר לא חובר כהלכה בהתאם לתרשימי החיבור.	ודאו כי המכשיר מחובר כראוי, בהתאם להוראות בתרשימי החיבור.
	תקלה במערכת האלקטרונית.	אם לא הצלחתם לתקן את התקלה לפי העצות לעיל, צרו קשר עם שירות התמיכה הטכנית.
המחוננים מהבהבים	לוח הבקרה רטוב או שמונח עליו חפץ.	יבשו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ המונח עליו.
המחונן - מהבהב	תקלה במערכת האלקטרונית.	יש לכסות בקצרה את לוח הבקרה בכף היד על מנת לוודא את התקלה.
$\varepsilon_r + \varepsilon_s$ / מספר d + מספר ε_r / מספר	תקלה במערכת האלקטרונית.	יש לנתק את הכיריים מהחשמל. המתינו כ-30 שניות וחברו אותן שוב לחשמל.*
F_3 / F_0	קיימת שגיאת מערכת פנימית.	יש לנתק את הכיריים מהחשמל. המתינו כ-30 שניות וחברו אותן שוב לחשמל.*
F_2	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה ומשטח החימום המתאים כבה.	המתינו עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר לגמרי. לאחר מכן לחצו על סמל כלשהו בכיריים.*
F_4	המערכת האלקטרונית התחממה יתר על המידה וכל משטחי החימום כבו.	
F_5 + דרגת חימום + התראה קולית	כלי בישול חם מונח על לוח הבקרה. סביר להניח שהמערכת האלקטרונית תתחמם יתר על המידה.	יש להסיר את כלי הבישול. מחוון התקלה יכבה זמן קצר לאחר מכן. ניתן להמשיך בבישול.
F_5 והתראה קולית	כלי בישול חם מונח על לוח הבקרה. משטח החימום כובה על מנת להגן על המערכת האלקטרונית.	יש להסיר את כלי הבישול. המתינו מספר שניות. לחצו על סמל כלשהו. לאחר שמחוון התקלה כבה, ניתן להמשיך בבישול.
U_1	מתח חשמלי החורג מגבולות ההפעלה הרגילים.	צרו קשר עם חברת החשמל.
U_3 / U_2	משטח החימום התחמם יתר על המידה וכבה על מנת להגן על הכיריים.	יש להמתין עד שהמערכת האלקטרונית תתקרר לגמרי לפני הפעלת משטח החימום מחדש.

* אם הודעת האזהרה אינה נעלמת, יש לפנות לשירות התמיכה הטכנית.
אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.

רעשים רגילים הנשמעים בעת פעולת הכיריים

טכנולוגיית החימום באינדוקציה מבוססת על יצירת שדות אלקטרומגנטיים היוצרים חום ישירות בבסיס כלי הבישול. בהתאם לאופן ייצור כלי הבישול, אתם עשויים לשמוע רעשים מסוימים או להרגיש רעידות, כגון אלה המתוארים להלן:

רעש המהום נמוך, כמו של שנאי

רעש זה נשמע בעת שימוש בדרגת חימום גבוהה. הוא נגרם בשל כמות האנרגיה המועברת מהכיריים אל כלי הבישול. הרעש נעלם או נחלש, לאחר הורדת דרגת החימום.

רעש שריקה נמוך

רעש זה נשמע כאשר כלי הבישול ריק. הרעש נעלם בעת הוספת מים או מזון לכלי הבישול.

רעש פצפוצי

רעש זה נשמע בכלי בישול העשויים מחומרים שונים שהונחו בשכבות. הוא נגרם בשל התנודות של משטחי החומרים השונים המונחים זה על גבי זה. כלי הבישול עצמו הוא מקור הרעש. כמות המזון ושיטת הבישול עשויים להשפיע על עוצמת הרעש.

רעש שריקה גבוה

רעש זה נשמע בעיקר בכלי בישול העשויים מחומרים שונים שהונחו בשכבות, ונגרם כאשר כלי בישול אלה מחוממים בדרגת החימום המירבית, על שני משטחי חימום בו-זמנית. רעש השריקה נעלם או נחלש לאחר הורדת דרגת החימום.

רעש מהמאוורר

חובה לווסת את טמפרטורת הכיריים לצורך פעולה תקינה של המערכת האלקטרונית. לשם כך, הכיריים מצוידות במאוורר שמתחיל לפעול כאשר הוא מזהה טמפרטורה גבוהה. ייתכן שהמאוורר ימשיך לפעול גם לאחר כיבוי הכיריים, מכוח האינרציה, אם הטמפרטורה עדיין גבוהה מדי.

הרעשים המתוארים הם רגילים, הם חלק מטכנולוגיית החימום באינדוקציה, והם אינם מצביעים על תקלה.

7 צ פונקציית ניהול צריכת האנרגיה

0 = מושבתת.*

1 = 1,000 ואט. צריכה מינימלית.

1 = 1,500 ואט

2 = 2,000 ואט

וכן הלאה.

9 או 9 = צריכה מירבית של הכיריים.

9 אפשרויות בחירת זמן הפעולה של משטחי החימום

0 ללא הגבלה: הבחירה נשארת על משטח החימום האחרון שתוכנת.*

1 עם הגבלה: בחירת משטח החימום תהיה פעילה במשך 10 שניות בלבד.

0 חזרה להגדרות הבסיסיות

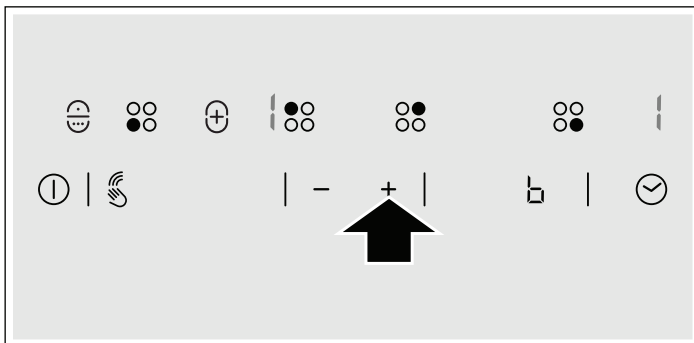
0 הגדרות אישיות.*

1 חזרה להגדרות היצרן.

*הגדרות היצרן

3. לחצו על הסמל 5 מספר פעמים עד שהפונקצייה הרצויה מופיעה בתצוגת קביעת דרגת החימום.

4. לאחר מכן, בחרו בהגדרה הרצויה באמצעות הסמלים + ו-.-.



5. געו פעם נוספת בסמל 5 למשך 4 שניות. ההגדרות נשמרו.

יציאה

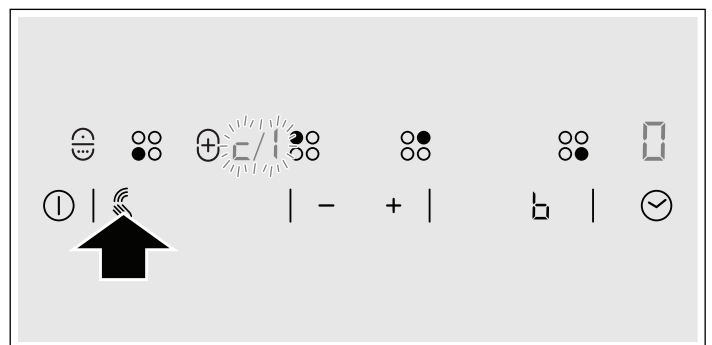
על מנת לצאת מההגדרות הבסיסיות יש לכבות את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי.

כניסה אל ההגדרות הבסיסיות

על הכיריים להיות כבויות.

1. הפעילו את הכיריים.

2. בתוך 10 השניות הבאות, געו בסמל 5 למשך 4 שניות.



צ ו-1 מהבהבים לסירוגין בתצוגה, ו-0 מופיע כהגדרה מראש.

תחזוקה וניקוי

הדרך הטובה ביותר לטפל בכתמים הקשים להסרה היא באמצעות מגרדת לזכוכית. יש לעיין בהוראות היצרן. ניתן לרכוש מגרדות מתאימות לזכוכית דרך שירות התמיכה הטכנית או בחנות המקוונת שלנו.

מסגרת הכיריים

פעלו בהתאם להוראות שלהלן כדי להימנע מגרימת נזק למסגרת הכיריים:

- נקו במים חמים עם מעט סבון בלבד
- אין להשתמש באביזרי ניקוי חדים או שורטים
- אין להשתמש במגרדת לזכוכית

בפרק זה תוכלו למצוא עצות ואזהרות בנוגע לאופן הניקוי הטוב ביותר של הכיריים ותחזוקתן, כך שהן יישארו במצב הטוב ביותר.

כיריים

ניקוי

יש לנקות את הכיריים לאחר כל שימוש. כך לא יישרפו שאריות מזון שנותרו על המשטח. נקו את הכיריים רק לאחר שהן התקררו במידה מספקת.

יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שיועדו במיוחד לניקוי כיריים. יש לעיין בהוראות המצוינות על גבי האריזה.

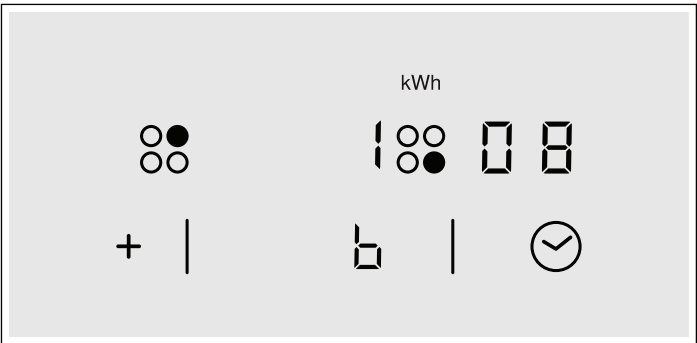
אין להשתמש:

- בנוזל ניקוי בלתי מדולל
- בחומרי ניקוי למדיח כלים
- בחומרי ניקוי שורטים
- בחומרי ניקוי מאכלים, כמו תרסיסים לניקוי תנורים או מסירי כתמים
- בספוגים שעשויים לגרום לשריטות
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור

הצגת נתוני צריכת אנרגיה

פונקציה זו מציגה את צריכת האנרגיה הכוללת למשך הזמן שבו הכירים פעלו. לאחר כיבוי הכירים, הצריכה תוצג בקוט"ש למשך זמן של 10 שניות. בתמונה ניתן לראות דוגמה לצריכה של 1.08 kWh.

בפרק הגדרות בסיסיות ניתן למצוא מידע על פונקציה זו.



הגדרות בסיסיות

למכשיר יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן לשנות הגדרות אלה כדי להתאימן לצרכים הייחודיים של המשתמש.

הודעה בתצוגה שימוש	
1	נעילת הבטיחות בפני ילדים ⏏ לא פועלת.* ! פועלת.
2	צלילים ⏏ צלילי אישור וצלילי שגיאה כבויים. ! צלילי התראה על שגיאות בלבד מופעלים. 2 צלילי אישור בלבד מופעלים. 3 כל הצלילים מופעלים.*
3	הצגת צריכת אנרגיה ⏏ לא פועלת.* ! פועלת.
5	תכנות אוטומטי של זמן בישול ⏏ לא פועל.* 1-99 זמן כיבוי אוטומטי.
6	משך זמן השמעת הצליל עבור פונקציית קביעת הגדרות הזמן ! 10 שניות.* 2 30 שניות. 3 1 דקה.

*הגדרות היצרן

פונקציית קביעת הגדרות הזמן

ניתן להשתמש בפונקציה זו בשתי דרכים:

- כדי לכבות משטח חימום באופן אוטומטי.
- כטיימר.

כיבוי אוטומטי של משטח חימום

משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי לאחר תום משך הזמן שהוזן.

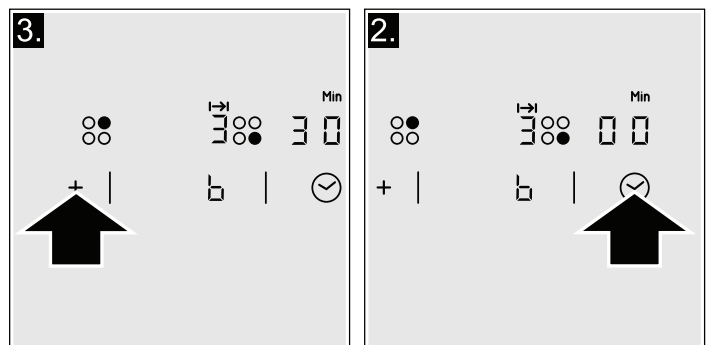
הגדרת משך זמן הבישול

יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו את משטח החימום הרצוי ואת דרגת החימום הרצויה.
2. לחצו על הסמל ☹. המחווה → מאיר בתצוגת משטח החימום. הסמל ☹ מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן.
3. לחצו על הסמל + או - . מופיעה ההגדרה הבסיסית:

סמל +: 30 דקות.

סמל -: 10 דקות.



4. לחצו על הסמל + או - עד להצגת זמן הבישול הרצוי.

כעבור מספר שניות, תחל הספירה לאחור של זמן הבישול שהוגדר.

הערות

- ניתן להגדיר זמן בישול זהה עבור כל משטחי החימום באופן אוטומטי. הזמן שהוגדר נספר לאחור באופן עצמאי עבור כל משטח חימום.
- מידע על התכנות האוטומטי של זמן הבישול ניתן למצוא בפרק הגדרות בסיסיות.
- כאשר בוחרים בפונקציית אזור החימום המשולב או בפונקציית ההזהר, זמן הבישול שנקבע חל על שני משטחי החימום.

שינוי משך הזמן או ביטולו

בחרו את משטח החימום, לחצו על הסמל ☹ ושנו את זמן הבישול באמצעות הסמלים + או -, או קבעו אותו על ☹.

לאחר שמשך זמן הבישול שהוגדר חלף

משטח החימום כבה. נשמעת התראה קולית והסמל ☹ מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן למשך 10 שניות. המחווה → מאיר בתצוגת משטח החימום. לחיצה על הסמל ☹ מכבה את המחווה ומשתיקה את ההתראה הקולית.

הערות

- במידה והוזנו זמני בישול למספר משטחי חימום, פונקציית קביעת הגדרות זמן תציג את משך זמן הבישול עבור משטח החימום שנבחר.
- ניתן להגדיר משך זמן בישול עד ל-99 דקות.

טיימר

ניתן להגדיר את הטיימר לפרקי זמן של עד 99 דקות. פעולתו מתבצעת בנפרד מההגדרות האחרות. פונקציה זו אינה מכבה את משטחי החימום באופן אוטומטי.

אופן קביעת הגדרות

יש לוודא שלא נבחר שום משטח חימום.

1. לחצו על הסמל ☹. והסמל מוצגים בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן ☹.
2. לחצו על הסמל + או הסמל -. ההגדרות הבסיסיות מופיעות בתצוגה. סמל +: 10 דקות. סמל -: 5 דקות.

3. קבעו את הזמן הרצוי באמצעות הסמלים + או -.

כעבור מספר שניות, תחל הספירה לאחור של הזמן שהוגדר.

שינוי משך הזמן או ביטולו

לחצו על הסמל ☹ מספר פעמים, עד שהמחווה → מאיר. שנו את הזמן או קבעו אותו על ☹ באמצעות הסמלים + או -.

לאחר שמשך זמן הבישול שהוגדר חלף

נשמעת התראה קולית. הסמל ☹ מופיע בתצוגה של פונקציית קביעת הגדרות הזמן. כעבור 10 שניות המחווה כבים. לחיצה על הסמל ☹ מכבה את המחווה ומשתיקה את ההתראה הקולית.

פונקציית נעילה לצורך ניקוי

ניקוי לוח הבקרה בזמן שהכיריים פועלות, עלול לשנות את ההגדרות.

כדי להימנע מכך, בכיריים קיימת פונקציית נעילה לצורך ניקוי. לחצו על הסמל ☹. יישמע צליל. המחווה ● מאיר יחד עם הסמל ☹. לוח

הבקרה ננעל למשך 35 שניות. כעת ניתן לנקות את המשטח של לוח הבקרה מבלי לשנות את ההגדרות בשוגג.

הערה: פונקציית הנעילה אינה משפיעה על מתג ההפעלה הראשי. ניתן לכבות את הכיריים בכל עת.

הגבלת זמן אוטומטית

אם משטח החימום פועל למשך זמן רב ולא נעשים שינויים בהגדרות, מופעלת פונקציית הגבלת הזמן האוטומטית.

משטח החימום מפסיק את החימום. הסמל F , B ומחווה החום השירירי H/H יבהבו לסירוגין בתצוגה.

ניתן לכבות את המחווה באמצעות לחיצה על כל אחד מהסמלים. כעת ניתן להגדיר מחדש את משטח החימום.

בעת פעולתה, פונקציית הגבלת הזמן האוטומטית מווסתת על-ידי דרגת החימום שנבחרה (החל משעה אחת ועד 10 שעות).

הפעלה

תוכלו להשתמש בשני משטחי החימום עם הגדרות חימום שונות.

1. בחרו באחד ממשטחי החימום הנכללים בפונקציית ההזזה.

2. געו בסמל ☺. התצוגה מופעלת.

דרגות החימום מופיעות בלוח התצוגה של שני משטחי החימום. הפונקציה מופעלת.

הערות

■ התצוגה של משטח החימום שעליו מונח כלי הבישול, מאירה בעוצמה חזקה יותר.

■ החיווי - מאיר בלוח התצוגה של משטח החימום שנבחר.

שינוי הגדרות החימום:

בחרו באחד משני משטחי החימום הכלולים בפונקציית ההזזה וקבעו את דרגת החימום שלו.

הערה: כאשר משביתים את הפונקציה, הגדרות דרגת החימום חוזרות לערכים המוגדרים מראש.

השבתה

געו בסמל ☹.

הפונקציה מושבתת.

הערה: כאשר מגדירים באחד משני המשטחים דרגת חימום ל-0, הפונקציה תושבת בתוך כ-3 שניות.

נעילת בטיחות בפני ילדים

נעילת בטיחות בפני ילדים

פונקציה זו גורמת לכך שנעילת הבטיחות בפני ילדים תופעל באופן אוטומטי, ברגע שאתם מכבים את הכיריים.

הפעלה וביטול הפעלה

מידע אודות נעילת הבטיחות האוטומטית בפני ילדים ניתן למצוא בפרק *הגדרות בסיסיות*.

ניתן למנוע הפעלה לא מכוונת של הכיריים, ובכך לוודא שילדים לא יוכלו להפעיל את משטחי החימום.

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

יש לכבות את הכיריים.

להפעלה: לחצו על הסמל ☹ למשך כ-4 שניות. הסמל ☹ מופיע בתצוגה למשך 10 שניות. הכיריים ננעלות.

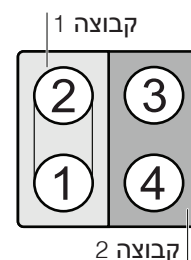
להפסקת פעולה: לחצו על הסמל ☹ למשך כ-4 שניות. נעילת הבטיחות בפני ילדים מבטלת.

פונקציית Powerboost

ניתן להשתמש בפונקציית ה-Powerboost כדי לחמם כמויות מים גדולות בזמן קצר יותר, מאשר באמצעות דרגת החימום 9.

הגבלות בשימוש

ניתן תמיד להפעיל פונקציה זו במשטח חימום, בתנאי שמשטח החימום האחר באותה קבוצה אינו בשימוש (ראו איור). בכל מקרה אחר, הסמלים 1 ו-9 יתבהבו בתצוגת קביעת הגדרות החימום; הגדרת החימום 9 נקבעת אוטומטית מבלי להפעיל את הפונקציה.



הערה: בקבוצה 1, ניתן להפעיל את פונקציית Powerboost רק כאשר משתמשים בשני משטחי החימום באופן עצמאי זה מזה.

הפעלה

1. בחרו משטח חימום.

2. לחצו על הסמל 9.

המחווה 9 מאיר בלוח התצוגה. הפונקציה אמורה להיכנס לפעולה.

כיבוי

1. בחרו משטח חימום.

2. לחצו על הסמל 9.

המחווה 9 יעלם מהתצוגה ומשטח החימום ישוב לדרגת חימום 9. הפונקציה תושבת.

הערה: בנסיבות מסוימות, פונקציית ה-Powerboost עשויה לכבות באופן אוטומטי כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים של הכיריים.

פונקציית אזור חימום משולב

הפעלה

יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו באחד ממשטחי החימום הכלולים באזור המשולב וקבעו את דרגת החימום.

2. געו בסמל $\oplus$. החיווי $\sim$ מאיר.

דרגת החימום מופיעה בלוח התצוגה של שני משטחי החימום. הפונקציה מופעלת.

שינוי דרגת החימום

בחרו בדרגת החימום באזור ההגדרות.

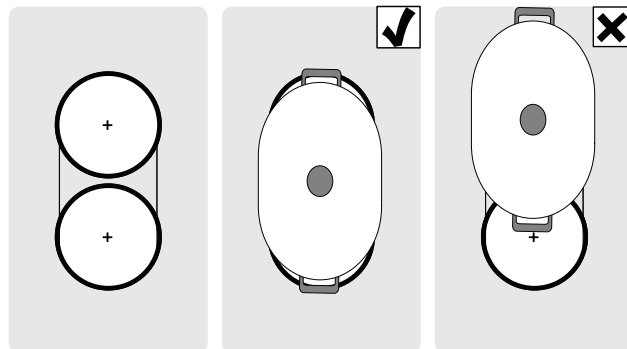
השבתה

בחרו באחד ממשטחי החימום המופעלים בפונקציה זו ובחרו ב- $\ominus$. השבתת הפונקציה מתבצעת בתוך כ-3 שניות.

באמצעות פונקציה זו, ניתן לשלב את שני משטחי החימום השמאליים בעלי הגודל הזהה, למשטח חימום משולב. בעת הפעלת הפונקציה, אותה דרגת חימום נקבעת עבור שני המשטחים. הפונקציה מתאימה במיוחד לבישול בכלים בעלי צורה מלבנית.

הערות בנוגע לכלי בישול

להשגת תוצאות מיטביות, מומלץ להשתמש בכלי בישול מתאימים בעלי צורה אליפטית המונחים על שני משטחי החימום. הניחו את כלי הבישול באמצע שני משטחי החימום.



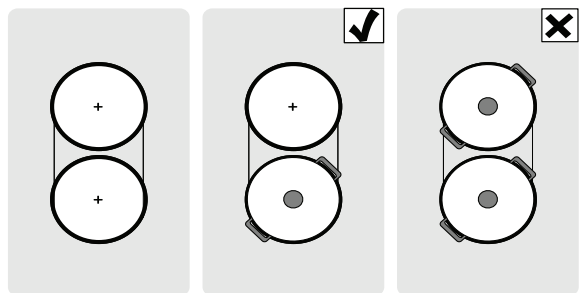
כאשר מפעילים את הפונקציה, ומניחים כלי בישול על משטח חימום אחד, ניתן להזיזו גם למשטח החימום השני. במקרה כזה, מועברות למשטח השני גם הגדרות דרגת החימום וההגדרות האחרות.

פונקציית הזזה

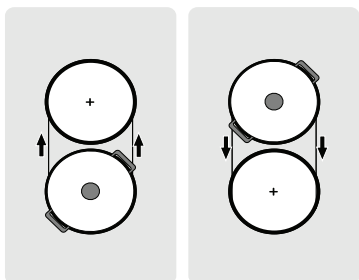
המלצות לשימוש בכלי הבישול

כדי לוודא שמשטח החימום זיהה את כלי הבישול ושהחום מפוזר באופן שווה, הקפידו למקם את כלי הבישול באופן נכון:

כדי להשתמש בפונקציה, הניחו כלי בישול אחד בלבד, המכסה משטח חימום אחד.



הזזת כלי הבישול ממשטח חימום אחד לשני:



פונקציה זו מאפשרת להשתמש בשני משטחי החימום השמאליים בעלי הגודל הזהה, ולקבוע הגדרה שונה של דרגת החימום לכל אחד מהמשטחים. דרגות חימום מוגדרות מראש:

משטח קדמי = דרגת חימום 9

משטח אחורי = דרגת חימום 1.

ניתן לשנות את הגדרת דרגת החימום של כל משטח באופן עצמאי.

הערות

- הניחו את כלי הבישול רק על משטח חימום אחד בכל פעם. הפונקציה לא תופעל אם תניחו כלי בישול על שני המשטחים.
- כאשר הפונקציה מופעלת, דרגת החימום מאירה במעומעם במשטח החימום שעליו לא הונח כלי בישול; משטח החימום לא יופעל לפני שיועבר אליו כלי בישול ויזוהה.
- אם הפעלתם את הפונקציה והנחתם כלי בישול נוסף על המשטח הפנוי, התצוגה מאירה במעומעם, אך משטח החימום לא מופעל.

דרגת חימום		משך הזמן לבישול
בישול איטי, הרתחה על אש קטנה		
כופתאות תפוח אדמה*	5.-4.	20-30 דקות
דגים*	5-4	10-15 דקות
רוטב לבן (לדוגמה: רוטב בשמל)	2-1	3-6 דקות
רוטב סמיך (לדוגמה: רוטב ברנייז, רוטב הולנדייז)	4-3	8-12 דקות
הרתחה, אידי וטיגון		
אורז (עם כמות כפולה של מים)	3-2	15-30 דקות
פודינג אורז	3-2	30-40 דקות
תפוחי אדמה לא קלופים	5-4	25-30 דקות
תפוחי אדמה קלופים עם מלח	5-4	15-25 דקות
פסטה*	7-6	6-10 דקות
מרקים	4.-3.	15-60 דקות
ירקות	3.-2.	10-20 דקות
ירקות קפואים	4.-3.	7-20 דקות
מזון שבושל בסיר לחץ	5.-4.	-
בישול איטי		
רולדת בשר	5-4	50-60 דקות
נזיד	5-4	60-100 דקות
גולאש	4-3	50-60 דקות
אפייה / טיגון במעט שמן**		
אומצות, לא מצופות או מצופות בפירורי לחם	7-6	6-10 דקות
אומצות קפואות	7-6	8-12 דקות
צלעות, לא מצופות או מצופות בפירורי לחם***	7-6	8-12 דקות
אומצת בקר (בעובי 3 ס"מ)	8-7	8-12 דקות
חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)***	6-5	10-20 דקות
חזה עוף קפוא***	6-5	10-30 דקות
המבורגרים, קציצות בשר (בעובי 3 ס"מ)***	5.-4.	30-40 דקות
דג ופילה דג, לא מצופה	6-5	8-20 דקות
דג ופילה דג, מצופה בפירורי לחם	7-6	8-20 דקות
דג קפוא מצופה בפירורי לחם (לדוגמה: אצבעות דגים)	7-6	8-12 דקות
ארוחות מוכנות קפואות (לדוגמה: תבשילים מוקפצים)	7-6	6-10 דקות
חביתיות	7-6	יש לטגן בנפרד
חביתה	4.-3.	יש לטגן בנפרד
חביתה	6-5	3-6 דקות
טיגון** (150-200 גרם למנה, עם 1-2 ליטר שמן)		
מוצרי מזון קפוא (לדוגמה: צ'יפס, נגיס עוף)	9-8	יש לטגן מנה אחת בכל פעם
קרוקטים קפואים	8-7	
בשר (לדוגמה: נתחי עוף)	7-6	
דגים, מצופים בפירורי לחם או בבלילה	7-6	
ירקות, פטריות בציפוי פירורי לחם או בלילה (לדוגמה: פטריות שמפיניון)	7-6	
מוצרי מגדניה (לדוגמה: סופגניות, פירות בבלילה)	5-4	
* בישול ללא מכסה		
** ללא מכסה		
*** יש להפוך בתדירות גבוהה		

קביעת הגדרות הכיריים

בפרק זה תוכלו ללמוד כיצד לקבוע את ההגדרות של משטחי החימום. בטבלה מוצגים זמני הבישול ודרגות החימום עבור סוגי מאכלים שונים.

הפעלת הכיריים וכיבוי

מתג ההפעלה הראשי משמש להפעלת הכיריים ולכיבוי. להפעלה: לחצו על הסמל ①. תישמע התראה קולית. המחוננים הממוקמים ליד מתג ההפעלה הראשי והמחונן של משטחי החימום יאירו. הכיריים מוכנות לשימוש. לכיבוי: לחצו על הסמל ① עד לכיבוי המחוננים. כל משטחי החימום כבים. מחונן החום השירי נשאר דולק, עד שכל משטחי החימום מתקררים דיים.

הערות

- אם כל משטחי החימום כבויים למשך יותר מ-20 שניות, הכיריים כבות באופן אוטומטי.
- ההגדרות נשמרות למשך 4 שניות לאחר כיבוי הכיריים. במידה ומשטח החימום מופעל מחדש בזמן זה, יוחלו עליו ההגדרות הקודמות.

קביעת דרגת החימום של משטח החימום

בחרו את עוצמת החימום הרצויה באמצעות הסמלים + ו-.

דרגת חימום 1 = העוצמה הנמוכה ביותר.

דרגת חימום 9 = העוצמה הגבוהה ביותר.

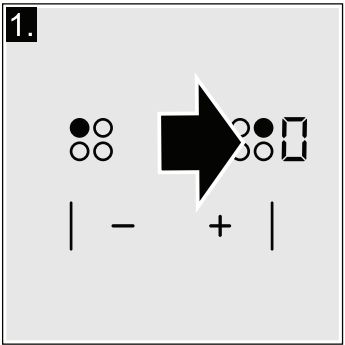
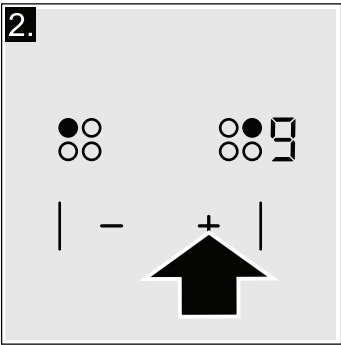
בין כל דרגות החימום יש דרגות ביניים, אשר מסומנות באמצעות נקודה.

בחירת משטח החימום ודרגת החימום

יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו במשטח החימום באמצעות הסמל ☉.

2. במהלך 10 השניות הבאות, לחצו על הסמל + או - מופיעה ההגדרה הבסיסית:
הסמל + = דרגת חימום 9
הסמל - = דרגת חימום 4



דרגת החימום הוגדרה בהצלחה.

שינוי דרגת החימום

בחרו את משטח החימום ולחצו על הסמל + או - עד להופעת דרגת החימום הרצויה.

כיבוי משטח החימום

בחרו את משטח החימום ולחצו על הסמל + או - עד שהסמל ☉ מופיע. משטח החימום כבה ומחונן החום השירי מוצג.

הערות

- אם לא הונח כלי בישול על משטח החימום, דרגת החימום שנבחרה תהבהב. לאחר זמן מה, משטח החימום ייכבה.
- במידה והונח כלי בישול על אחד ממשטחי החימום לפני הפעלת הכיריים, כלי הבישול יזוהה תוך 20 שניות לאחר הפעלת מתג ההפעלה, ומשטח החימום עליו כלי הבישול יבחר באופן אוטומטי. לאחר הזיהוי, יש לבחור את דרגת החימום הרצויה תוך 20 שניות, אחרת משטח החימום ייכבה.
- במידה והונח יותר מכלי בישול אחד על הכיריים, רק אחד מהם יזוהה.

טבלת הנחיות לבישול

בטבלה להלן מופיעות מספר דוגמאות.

זמני הבישול עשויים להשתנות בהתאם לדרגת החימום, לסוג המזון, למשקלו ולאיכותו. משום כך, מדובר בערכים משוערים.

בעת חימום פירה, שמנת ורטבים סמיכים, יש לערבב מדי פעם.

להתחלת הבישול, השתמשו בדרגת חימום 9.

משך הזמן לבישול	דרגת חימום	המסה
-	1-1	שוקולד, ציפוי שוקולד
-	2-1	חמאה, דבש, ג'לטין
-	2-1.	חימום ושמירה על חום
-	2-1.	נזיד (לדוגמה: נזיד עדשים)
-	4-3	חלב**
-	4-3	נקניקיות שחוממו במים**
15-25 דקות	4-3	הפשרה וחימום
30-40 דקות	4-3	תרד קפוא
		גולאש קפוא

* בישול ללא מכסה

** ללא מכסה

*** יש להפוך בתדירות גבוהה

מאפיינים של תחתית כלי הבישול

המאפיינים של תחתית כלי הבישול עשויים להשפיע על אחידות תוצאות הבישול. כלי בישול העשויים מחומרים מוליכי חום, כגון מחבתות שטוחות מפלדת אל חלד, מפזרים את החום בצורה אחידה וחוסכים זמן ואנרגיה.

אי הנחת כלי בישול, או כלי בישול בגודל לא מתאים

אם לא הנחתם כלי בישול על משטח החימום שנבחר, או אם כלי הבישול עשוי מחומר בלתי מתאים או שהוא בגודל בלתי מתאים, דרגת החימום שמוצגת במחווון משטח החימום תהבהב. הניחו על משטח החימום כלי בישול מתאים כדי להפסיק את ההבהוב. אם ההבהוב לא נפסק תוך 90 שניות, משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי.

כלי בישול ריקים וכלי בישול בעלי תחתית דקה

אין לחמם כלי בישול ריקים או להשתמש בכלי בישול בעלי תחתית דקה. הכיריים מצוידות במערכת בטיחות פנימית. עם זאת, כלי בישול ריק עלול להתחמם מהר, עד כי פונקציית "הכיבוי האוטומטי" לא תספיק להגיב, וכתוצאה מכך כלי הבישול עלול להגיע לטמפרטורות גבוהות מאד. הדבר עלול להתיך את תחתית כלי הבישול ולגרום נזק לזכוכית הכיריים. במקרה כזה, אל תגעו בכלי הבישול וכבו מיד את הכיריים. אם הכיריים אינן פועלות לאחר שהתקררו, צרו קשר עם שירות התמיכה הטכנית.

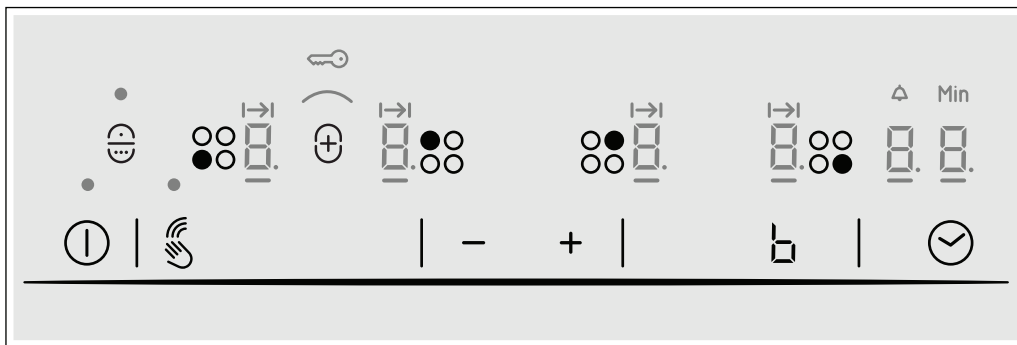
מנגנון זיהוי כלי בישול

כל משטח חימום מצויד במנגנון לזיהוי כלי בישול בעל גבול זיהוי מינימלי, המשתנה בהתאם לסוג החומר שממנו עשוי כלי הבישול. משום כך, עליכם להשתמש במשטח החימום המתאים ביותר לקוטר כלי הבישול.

הכרת המכשיר

ב עמוד 3 תמצאו פרטים על הגודל וההספק של משטחי החימום.

לוח הבקרה



סמלים על לוח התצוגה	
מצב הפעלה	0
דרגות חימום	1-9
פונקציית Powerboost	b
חום שיורי	H/A
נעילת הבטיחות בפני ילדים	🔒
טיימר	00
כיבוי אוטומטי	→
טיימר	🔔
פונקציית אזור חימום משולב	⌋

סמלים בלוח הבקרה

בעת לחיצה על סמל, הפונקציה המתאימה מופעלת.
הערה: יש לשמור על משטחי הבקרה יבשים. לחות פוגעת בתפקודם.

כפתורי בקרה	
①	מתג ראשי
⊗	משטח חימום
-/+	משטח חימום
🔒	נעילת בטיחות בפני ילדים והגנה בזמן ניגוב
b	פונקציית Powerboost
🕒	טיימר
⊕	פונקציית אזור חימום משולב
⊖	פונקציית הזזה

משטחי החימום

משטח חימום	
○	משטח חימום יחיד
⊗	משטח חימום משולב
השתמשו רק בכלי בישול המתאימים לבישול באינדוקציה; עיינו בסעיף סוגי כלים מתאימים.	

גם כאשר הכיריים כבויות, הסמל H או H יישאר דולק, כל עוד משטח החימום חם.

אם כלי הבישול מוסר מהכיריים לפני כיבוי משטח החימום, הסמל H או H ודרגת החימום שנבחרה יוצגו לסירוגין.

מחווון חום שיורי

הכיריים מצוידות במחווון חום שיורי עבור כל משטח חימום, כדי לציין אילו משטחי חימום עדיין חמים. הימנעו ממגע במשטח חימום, אשר המחווון עבורו דולק.

נזק	סיבה	פעולה
כתמים	שאריות מזון	יש להסיר מיד שאריות מזון שנשפך באמצעות מגרדת לזכוכית.
שריטות	חומרי ניקוי לא מתאימים מלח, סוכר וחול	יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שיועדו במיוחד לניקוי כיריים מזכוכית קרמית. אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כמגש.
דהייה	חומרי ניקוי לא מתאימים מגע עם כלי בישול	יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שיועדו במיוחד לניקוי כיריים מזכוכית קרמית. הרימו סירים ומחבתות לפני הזזתם על המשטח.
טוגנים (צ'יפס)	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה	יש להסיר מיד שאריות מזון שנשפך באמצעות מגרדת לזכוכית.

הגנה על איכות הסביבה

סילוק ידידותי לסביבה

יש לסלק את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EC 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 באנרגיה

- יש להניח על כלי הבישול את המכסה המתאים. בישול בכלי ללא מכסה גורם לצריכת אנרגיה גבוהה הרבה יותר. השתמשו במכסה זכוכית, כדי שתוכלו לראות אם התבשיל מתבשל כהלכה מבלי שתצטרכו להרים את המכסה.

בישול באינדוקציה

יתרונות הבישול באינדוקציה

הבישול באינדוקציה מהווה שינוי רדיקלי משיטות החימום המסורתיות; החום נוצר ישירות בתוך כלי הבישול עצמו. לכן יש לו מספר יתרונות:

- חיסכון בזמן בעת בישול או טיגון; היות שכלי הבישול מתחמם באופן ישיר.
- חיסכון באנרגיה.
- ניקוי ותחזוקה פשוטים. שאריות מזון שנשפך אינן נשרפות במהרה.
- בקרת חום ובטיחות; הכיריים נכנסות לפעולה או מפסיקות את פעולתן מיד עם סיבוב כפתור ההפעלה. משטחי החימום באינדוקציה מפסיקים את החימום ברגע שכלי הבישול מוסר מהם, מבלי צורך לכבות אותם.

כלי בישול

כאשר מבשלים בשיטת האינדוקציה, ניתן להשתמש אך ורק בכלי בישול פרומגנטיים; לרוב הם עשויים מ:

- מתכת מצופה אמייל
 - ברזל יצוק
 - כלי בישול מפלדת אל חלד ייעודיים לבישול באינדוקציה.
- כדי לדעת אם כלי בישול מתאים לבישול מסוג זה, קרבו אליו מגנט ובדקו אם הוא נצמד אליו.

קיימים כלי בישול נוספים המתאימים לבישול באינדוקציה שתחתיותיהם אינן פרומגנטיות לחלוטין.



בעת השימוש בכלי בישול גדולים על משטח פרומגנטי קטן יותר, האיזור הפרומגנטי בלבד מתחמם, כך שהחום עשוי שלא להתפזר באופן אחיד.

כלי בישול עם אזורי אלומיניום בבסיס מקטין את גודל האזור הפרומגנטי. לכן ייתכן שיופק חום בעוצמה נמוכה יותר, וייתכן שכלי הבישול לא יזוהה או שיהיה קשה לזהותו.

לקבלת תוצאות משביעות רצון, מומלץ שקוטר האזור הפרומגנטי של כלי הבישול יתאים לגודל משטח החימום. אם משטח החימום לא מזהה את כלי הבישול, נסו להניח אותו על משטח חימום קטן יותר.

כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

אין להשתמש בכלי בישול שעשויים מהחומרים הבאים:

- מתכת דקה פשוטה
- זכוכית
- חרס
- נחושת
- אלומיניום

לבעלי קוצב לב או מכשיר רפואי דומה או ממליצים להפעיל משנה זהירות בזמן השימוש בכיריים מסוג אינדוקציה או בזמן שהייה בסמוך אליהן. בנוגע להתוויות נגד או אי-התאמות אפשריות יש להיוועץ ברופא או ביצרן המכשיר.

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 מאד. 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.

סכנת כוויות!

■ משטחי החימום והאיזורים המשיקים (בייחוד מסגרות הכיריים, במידה והותקנו) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

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

■ חפצים ממתכת המונחים על הכיריים מתחממים מהר מאוד. לעולם אין להניח חפצים ממתכת (כדוגמת סכינים, מזלגות, כפות ומכסים) על הכיריים.

■ לאחר כל שימוש יש להקפיד לכבות את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי. אין להמתין לכיבוי האוטומטי של הכיריים לאחר הסרת כלי הבישול.

סכנת התחשמלות!

■ תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים. אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. בשום מקרה אין להפעיל את המכשיר אם הוא פגום. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את המכשיר באמצעות 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.

סכנת תפקוד לקוי!

הכיריים מצוידות במאוורר הנמצא בחלקן התחתון. אם ישנה מגירה מתחת לכיריים, אין לאחסן בה חפצים קטנים או ניירות, מאחר שהם עלולים לפגוע במאוורר או להפריע לפעולת הקירור, אם הם יישאבו לתוכו.

יש לשמור על מרווח מינימלי של 2 ס"מ בין תוכן המגירה לבין המאוורר.

סכנת פציעה!

- בעת בישול בבן מארי (אמבט מים), הכיריים וכלי הבישול עלולים להתנפץ כתוצאה מחימום יתר. יש לוודא שכלי הבישול בבן מארי לא יגע ישירות בתחתית של הסיר המלא מים. יש להשתמש בכלי בישול עמידים בחום בלבד.
- סירים עשויים לקפץ בפתאומיות בשל נוזלים הנמצאים בין הסיר לבין משטח החימום. יש לדאוג שמשטחי החימום ובסיסי הסירים יהיו יבשים בזמן הבישול.

רכיבים העשויים לגרום נזק למכשיר

זהירות!

- כלי בישול בעלי תחתית מחוספסת עלולים לשרוט את הכיריים.
- יש להימנע מלהשאיר סירים ומחבתות ריקים על משטחי החימום. הם עלולים לגרום נזק לאזורים אלה.
- אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה, על אזור המחוונים ועל מסגרת הכיריים. הם עלולים לגרום נזק לאזורים אלה.
- חפצים קשים או חדים הנופלים על הכיריים עלולים לגרום נזק.
- רדיד אלומיניום ומיכלי פלסטיק יימסו אם תניחו אותם על משטח חימום חם. לא מומלץ להשתמש בחומרים בעלי כיסוי למינציה על הכיריים.

11	נעילת הבטיחות בפני ילדים
11	פונקציית Powerboost
11	הגבלות שימוש
11	הפעלה
11	השבתה
12	פונקציית קביעת הגדרות זמן
12	כיבוי אוטומטי של משטח החימום
12	הטיימר
12	פונקציית נעילה לצורך ניקוי
12	הגבלת זמן אוטומטית
13	הצגת נתוני צריכת אנרגיה
13	הגדרות בסיסיות
14	כניסה אל ההגדרות הבסיסיות
14	ניקוי ותחזוקה
14	כיריים
14	מסגרת הכיריים
15	טיפול בתקלות
15	רעשים רגילים הנשמעים בעת פעולת הכיריים
16	שירות הלקוחות
16	מנות שנבדקו

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

4	אמצעי זהירות
5	רכיבים העלולים לגרום נזק למכשיר
6	הגנה על הסביבה
6	סילוק ידידותי לסביבה
6	עצות לחיסכון באנרגיה
6	בישול באינדוקציה
6	יתרונות הבישול באינדוקציה
6	כלי בישול
7	הכרת המכשיר
7	לוח הבקרה
7	משטחי החימום
7	מחונן החום השירי
8	קביעת הגדרות הכיריים
8	הפעלת הכיריים וכיבוי
8	קביעת דרגת החימום של משטח החימום
8	טבלת הנחיות לבישול
10	פונקציית אזור חימום משולב
10	הערות בנוגע לכלי בישול
10	הפעלה
10	השבתה
10	פונקציית הזזה
10	המלצות לשימוש בכלי הבישול
11	הפעלה
11	השבתה
11	נעילת הבטיחות בפני ילדים
11	הפעלה והשבתה של נעילת הבטיחות בפני ילדים

⚠ אמצעי זהירות

אין להשתמש במגיני כיריים או באמצעים לא מתאימים להגנה על ילדים. שימוש באמצעים לא מתאימים עלול לגרום לתאונות.

מכשיר זה אינו מיועד להפעלה באמצעות שעון טיימר חיצוני או שלט רחוק.

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.

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 השגחת מבוגר.

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 למרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

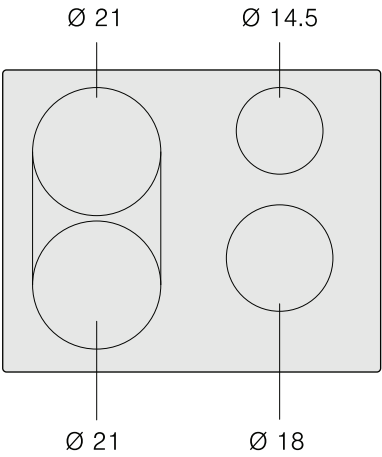
קראו הוראות הפעלה אלה בעיון רב. אנא שמרו את חוברת הוראות ההפעלה וההתקנה וכן את תעודת המכשיר במקום בטוח, לשימוש במועד עתידי או עבור בעלים עתידיים של המכשיר.

לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה, יש לבדוק את תקינות המוצר. אם המוצר ניזוק במהלך ההובלה, אין לחבר אותו לרשת החשמל, יש ליצור קשר עם שירות התמיכה הטכנית ולהודיע לחברה על הנזק, אחרת תאבדו את זכותכם לכל סוג של פיצוי.

יש להתקין מכשיר זה בהתאם להוראות ההתקנה המצורפות.

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 במכסים. הם עלולים להתחמם מאוד, להתלקח או לגרום לחומרים להתנפץ, ובכך לגרום לפציעות.



		g*	b*
Ø 21 + 21		2.200 W	3.700 W
		2.200 W	3.700 W
		3.600 W	
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 18		1.800 W	2.800 W

* IEC 60335-2-6

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי המוצרים של חברת **Constructa**.

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 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 und Siemens Hausgeräte GmbH.

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.

Constructa

[he] חוברת הוראות למשתמש

CA4.5...
כירים