

9001122972

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

(950615)

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של Constructa ושהוא פועל לשביעות רצונכם.

אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו.

מעבודות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה.

בהצלחה!

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

תחנות שרות

טל': 04-8477111	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	צפון
טל': 08-9777222	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
טל': 02-6403000	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
טל': 08-9777200	שרות CSB, יאיר 16, באר-שבע	דרום
טל': 08-6378616	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
טל': 08-6335311	שרות ששון, הבנאי 56, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

בישול מתמשך		חימום/הרתחה		הגדרת חימום	מנות מבחן
מכסה	הגדרת בישול מתמשך	מכסה	משך בישול (שניות:דקות)		
טיגון פנקייקס					
כלי בישול: מחבת צלייה					
מתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2					
לא	6 או 6 בהתאם לדרגת ההשחמה הרצויה	לא	2:40 בקירוב	9	כמות: 55 מ"ל בלילה לכל פנקייק, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
טיגון טוגנים קפואים בשמן עמוק					
כלי בישול: סיר בישול					
לא	9	לא	עד שהשמן מגיע לטמפרטורה של 180°C	9	כמות: 1.8 מ"ל שמן חמניות לכל מנה: 200 גרם טוגנים קפואים, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ

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

בישול מתמשך		חימום/הרתחה		מנות מבחן	הגדרת חימום	משך בישול (שניות:דקות)	מכסה	הגדרת בישול מתמשך	מכסה	
מכסה	מכסה									
בישול פודינג אורז - בישול מתמשך עם מכסה										
כלי בישול: סיר בישול										
טמפרטורת החלב: 7°C										
כן	2	לא	6:45 בקירוב	9	מתכון: 190 גרם אורז עגול, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ					
חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. העבירו למצב בישול מתמשך והוסיפו לחלב את האורז, הסוכר והמלח										
משך זמן הבישול הכולל (כולל הרתחה) 45 דקות בקירוב										
ערבבו את פודינג האורז לאחר 10 דקות										
כן	2	לא	7:20 בקירוב	9	מתכון: 250 גרם אורז עגול, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ					
חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. העבירו למצב בישול מתמשך והוסיפו לחלב את האורז, הסוכר והמלח										
משך זמן הבישול הכולל (כולל הרתחה) 45 דקות בקירוב										
ערבבו את פודינג האורז לאחר 10 דקות										
בישול פודינג אורז - בישול מתמשך ללא מכסה										
כלי בישול: סיר בישול										
טמפרטורת החלב: 7°C										
לא	2	לא	7:30 בקירוב	9	מתכון: 190 גרם אורז עגול, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ					
הוסיפו לחלב אורז, סוכר ומלח וחממו את התערובת תוך ערבוב מתמיד. בטמפרטורת חלב של 90°C בקירוב, העבירו למצב בישול מתמשך.										
הרתיחו למשך 50 דקות בקירוב										
לא	2	לא	8:00 בקירוב	9	מתכון: 250 גרם אורז עגול, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) ו-1.5 גרם מלח, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ					
הוסיפו לחלב אורז, סוכר ומלח וחממו את התערובת תוך ערבוב מתמיד. בטמפרטורת חלב של 90°C בקירוב, העבירו למצב בישול מתמשך.										
הרתיחו למשך 50 דקות בקירוב										
בישול אורז										
כלי בישול: סיר בישול										
טמפרטורת המים: 20°C										
כן	2	כן	2:48 בקירוב	9	מתכון בהתאם לתקן DIN 44550: 125 גרם אורז ארוך, 300 מ"ל מים וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ					
כן	2	כן	3:15 בקירוב	9	מתכון בהתאם לתקן DIN 44550: 250 גרם אורז ארוך, 600 מ"ל מים וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ					

מנות מבחן

- סיר בישול בקוטר 16 ס"מ, בנפח 1.7 ליטרים, למשטח חימום בעל מעגל יחיד 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 צלייה בקוטר 24 ס"מ, למשטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ

- טבלה זו הוכנה עבור מכוני הבדיקה לצורך ביצוע הבדיקות של המכשירים שלנו.
- הנתונים בטבלה זו מתייחסים לכלי בישול של חברת Schulte Ufer (ערכת סירי אינדוקציה 4 חלקים CZ9442X0) במידות הבאות:
- סיר קטן בקוטר 16 ס"מ, בנפח 1.2 ליטרים, למשטח חימום בעל מעגל יחיד בקוטר 14.5 ס"מ

בישול מתמשך		חימום/הרתחה		הגדרת חימום	מנות מבחן
מכסה	הגדרת בישול מתמשך	מכסה	משך בישול (שניות:דקות)		
המסת שוקולד כלי בישול: סיר בישול שוקולד (לדוגמה, שוקולד מריר, 150 ג') במשטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ					
לא	1.	-	-	-	חימום נזיד עדשים ושמירה על החום שלו כלי בישול: סיר בישול נזיד עדשים עבור תקן DIN 44550 טמפרטורה התחלתית 20°C
כן	1.	כן	כ-2:00 ללא ערבוב	9	כמות: 450 גרם על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
כן	1.	כן	כ-2:00 ללא ערבוב	9	כמות: 800 גרם על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ נזיד עדשים מקופסת שימורים לדוגמה, עדשים עם נקניקיות: טמפרטורה התחלתית 20°C
כן	1.	כן	2:00 בקירוב (יש לערבב לאחר כדקה וחצי)	9	כמות: 500 גרם על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
כן	1.	כן	2:30 בקירוב (יש לערבב לאחר כדקה וחצי)	9	כמות: 1000 גרם על משטח חימום בקוטר 18 ס"מ או 17 ס"מ
הרתחת רוטב בשמל כלי בישול: סיר טמפרטורת החלב: 7°C					
לא	1 ^{3,1}	לא	5:20 בקירוב	9 ²	מתכון: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח, על משטח חימום בקוטר 14.5 ס"מ
¹ המיסו את החמאה, הוסיפו את הקמח והמלח תוך ערבוב והמשיכו לבשל את התערובת למשך 3 דקות					
² הוסיפו את החלב לתערובת והרתיחו תוך ערבוב מתמיד					
³ לאחר שרוטב הבשמל רתח, המשיכו לבשל אותו בדרגת חום 1 למשך 2 דקות נוספות, תוך ערבוב מתמיד					

ניקוי וטיפול

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 להישרף ולהידבק למשטח הקרמי.

נקו את הכיריים רק לאחר שהן התקררו במידה מספקת.

השתמשו אך ורק בתכשירי ניקוי המתאימים לכיריים קרמיות. 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 לכיריים קרמיות כדי להשיג תוצאות ניקוי טובות יותר.

מסגרת הכיריים

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 בעזרים חדים או שורטים.
- אל תשתמשו במגרדת לזכוכית.

איתור תקלות ופתרון

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

תצוגה	תקלה	פעולה
התצוגה ריקה	אספקת החשמל מנותקת.	בדקו את הנתוך המתאים למכשיר. הפעילו מכשירי חשמל אחרים כדי לבדוק אם ישנה הפסקת חשמל.
כל הסמלים על לוח התצוגה מהבהבים	לחצני הבקרה לחים או שמונח עליהם חפץ כלשהו.	יבשו את לחצני הבקרה או הסירו מהם את החפץ.
F2	הרכיבים האלקטרוניים התחממו וכיבו את משטח החימום התואם.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת. לאחר מכן געו בלחצן של משטח החימום.
F4	הרכיבים האלקטרוניים התחממו וכיבו את כל משטחי החימום.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת. לאחר מכן געו בלחצן כלשהו.
F8	משטחי החימום פעלו לאורך זמן רב מדי וכבו מעצמם.	ניתן מיד להפעיל שוב את משטחי החימום.

אם - מהבהב במחווני משטח החימום:

אם - מהבהב במחווני משטחי החימום לאחר חיבור הכיריים לרשת החשמל או לאחר הפסקת חשמל, ישנה תקלה ברכיבים

האלקטרוניים. כדי לאשר את התקלה, כסו לזמן קצר את הלחצנים בידכם.

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 פרטי יצירת הקשר ברשימת מרכזי שירות הלקוחות בגב החוברת.

תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן. לפיכך, תוכלו להיות בטוחים שהתיקונים מבוצעים על-ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

מנגנון כיבוי אוטומטי

התצוגה כבית בעת נגיעה באחד מהלחצנים. 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, תופעל מגבלת הזמן האוטומטית.

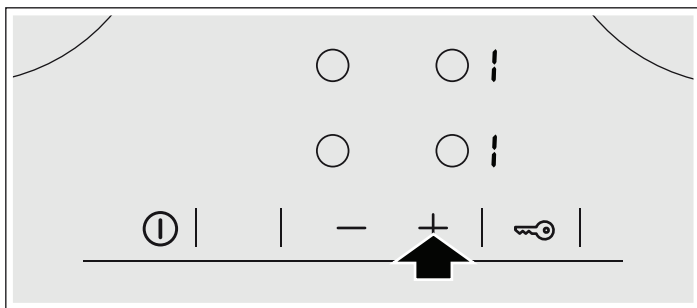
משטח החימום מפסיק את החימום. $F B$ ונורית החיווי של החום השיורי H/h יבהבו לסירוגין בתצוגת משטח החימום.

הגדרות בסיסיות

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

תצוגה	שימוש
$c \ i$	הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים \odot כבוי.* i מופעל.
c^2	צליל התראה \odot צליל האישור וצליל פעולה שגויה ייכבו (צליל המתג הראשי נשאר פועל תמיד). i רק צליל הפעולה השגויה יהיה פעיל. 2 רק צליל האישור יהיה פעיל. 3 צליל האישור וצליל הפעולה השגויה יהיו פעילים שניהם*.
c^3	משך הזמן לבחירת משטח חימום \odot בלתי מוגבל: ניתן לכוון בכל עת את משטח החימום האחרון שנבחר, בלי שיהיה צורך לבחור אותו מחדש*. i מרגע בחירת משטח חימום מסוים יש לכם 10 שניות לכוון אותו; לאחר מכן תצטרכו לבחור אותו שוב כדי שתוכלו לכוון אותו.
c^{\odot}	איפוס ההגדרות הבסיסיות \odot כבוי.* i מופעל.

* הגדרה בסיסית



5. לחצו לחיצה ממושכת על הסמל ∞ למשך 4 שניות. ההגדרה מופעלת.

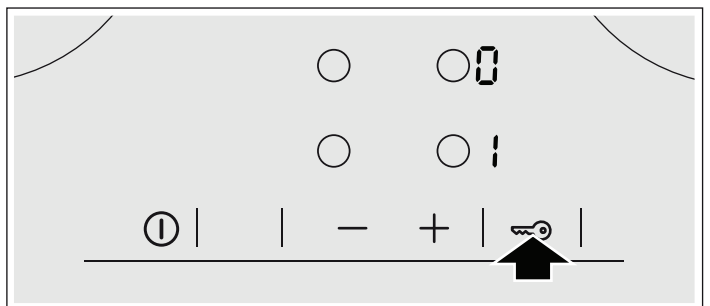
כיבוי

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

שינוי ההגדרות הבסיסיות

על הכיריים להיות כבויות.

1. הפעילו את הכיריים.
2. בתוך 10 השניות הבאות, לחצו על הסמל ∞ למשך 4 שניות.



הסמלים c ו- i מהבהבים לסירוגין בתצוגה התחתונה והסמל \odot נדלק בתצוגה העליונה.

3. געו שוב ושוב בסמל ∞ עד להצגת החיווי המבוקש בתצוגה התחתונה.

4. געו שוב ושוב בסמל + או - עד להצגת ההגדרה הרצויה בתצוגה העליונה.

משך זמן בישול מתמשך בדקות	הגדרת בישול מתמשך	
		הרתחה, אידיוי, טיגון קל אורז (עם כמות מים כפולה) פודינג אורז תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים תפוחי אדמה מבושלים פסטה, אטריות נזיד, מרק ירקות ירקות קפואים בישול בסיר לחץ
30-15 דקות	3-2	
45-35 דקות	2-1.	
30-25 דקות	5-4	
25-15 דקות	5-4	
10-6 דקות	*7-6	
60-15 דקות	4.-3.	
20-10 דקות	3.-2.	
20-10 דקות	4.-3.	
-	5-4	
		טיגון קל רולדות צלי קדרה גולאש
60-50 דקות	5-4	
100-60 דקות	5-4	
60-50 דקות	3.-2.	
		טיגון** נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה נתח בשר דק קפוא קציצה, עם או בלי ציפוי פירורי לחם*** אומצה (בעובי 3 ס"מ) המבורגר, קבבים (בעובי 3 ס"מ)*** חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)*** חזה עוף קפוא*** דג ופילה דג, לא מצופה דג ופילה דג, מצופה דג ופילה דג, מצופה וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים אוכל מוקפץ קפוא חביתות חביתה חביתה
10-6 דקות	7-6	
12-8 דקות	7-6	
12-8 דקות	7-6	
12-8 דקות	8-7	
40-30 דקות	5.-4.	
20-10 דקות	6-5	
30-10 דקות	6-5	
20-8 דקות	6-5	
20-8 דקות	7-6	
12-8 דקות	7-6	
10-6 דקות	7-6	
באופן רצוף	7-6	
באופן רצוף	4.-3.	
6-3 דקות	6-5	
		טיגון בשמן עמוק (טגנו בזו אחר זו מנות של 150 - 200 גרם ב-1 עד 2 ליטר שמן)** מוצרי מזון קפוא, לדוגמה טוגנים, נגיסי עוף קרוקטים בשר, לדוגמה נתחי עוף דגים, מצופים או משוטחים ירקות, פטריות, מצופים או משוטחים פריטי מזון קטנים, לדוגמה סופגניות, פירות בבליה
-	9-8	
-	8-7	
-	7-6	
-	6-5	
-	6-5	
-	5-4	
		* בישול מתמשך ללא מכסה ** ללא מכסה *** יש להפוך בתדירות גבוהה

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 כבויים.

להפעלה, געו בסמל ∞ למשך כ- 4 שניות. נורית המחונן מעל הסמל ∞ נדלקת למשך כ- 10 שניות. הכיריים ננעלות.

לכיבוי, געו בסמל ∞ למשך כ- 4 שניות. נעילת הכיריים מבוטלת.

קביעת הגדרות הכיריים

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

הפעלת הכיריים וכיבויין

המתג הראשי משמש להפעלת הכיריים ולכיבויין.

להפעלה, געו בסמל ①. נשמעת התראה קולית. נורית החיווי מעל למתג הראשי ותצוגות יידלקו. הכיריים מוכנות לשימוש.

לכיבוי: געו בסמל ① עד שנורית החיווי מעל למתג הראשי נדלקת והסמלים על לוח התצוגה כבים. כל משטחי החימום כבויים. מחוון החום השירי ממשיך לפעול עד שמשטחי החימום התקררו במידה מספיקה.

הערות

■ אם כל משטחי החימום כבויים למשך יותר מ-20 שניות, הכיריים כבות באופן אוטומטי.

■ ההגדרות נשארות מאוחסנות למשך 4 שניות לאחר שהכיריים כבו. אם תפעילו אותן שוב במהלך פרק זמן זה, הכיריים יפעלו באמצעות ההגדרות הקודמות שאוחסנו.

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

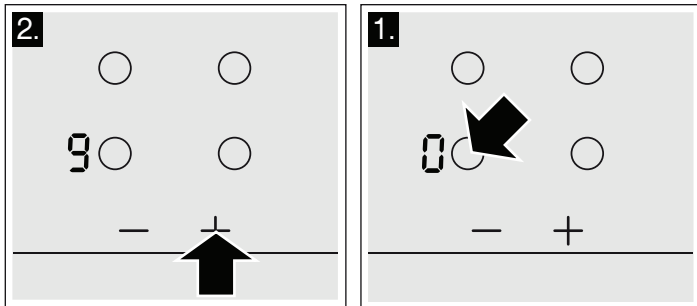
יש להפעיל את הכיריים.

טבלת זמני בישול

בטבלה שלהלן מופיעות מספר דוגמאות.

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

1. געו בסמל ○ כדי לבחור את משטח החימום.
2. געו בסמל + או בסמל - במשך 10 השניות הבאות. ההגדרות הבסיסיות מופיעות בתצוגה.
סמל + דרגת חום 9
סמל - דרגת חום 4



3. כדי לשנות את דרגת החום: געו בסמל + או בסמל - עד להצגת דרגת החום הרצויה.

כיבוי משטח החימום

השתמשו בסמל ○ כדי לבחור את משטח החימום. לחצו על הסמל + או על הסמל - עד שהספרה 0 מופיעה בתצוגה. לאחר כ-10 שניות מוצג 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 משטחי החימום מווסתת על-ידי ההפעלה והכיבוי של החימום. ניתן גם להפעיל ולכבות את החום בהגדרה הגבוהה ביותר.

- בעת הרתחת נוזלים, יש להשתמש בהגדרת חימום מספר 9.
יש לערבב נוזלים סמיכים מדי פעם.

מספר זמן בישול מתמשך בדקות	הגדרת בישול מתמשך	המסה
-	1.-1	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	חימום נקניקיות במים**
20-10 דקות	3.-2.	הפשרה וחימום
30-20 דקות	3.-2.	תרד קפוא
		גולאש קפוא
30-20 דקות	*5.-4.	שליקה, הרתחה על אש קטנה
15-10 דקות	*5-4	כופתאות
6-3 דקות	2-1	דגים
12-8 דקות	4-3	רוטב לבן, לדוגמה רוטב בשמל
		רוטב סמיך, לדוגמה רוטב ברנייז, רוטב הולנדייז

* בישול מתמשך ללא מכסה

** ללא מכסה

*** יש להפוך בתדירות גבוהה

הגנה על הסביבה

סילוק ידידותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה עומד בתקנה האירופית 2012/19/EU להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.



עצות לחיסכון בחשמל

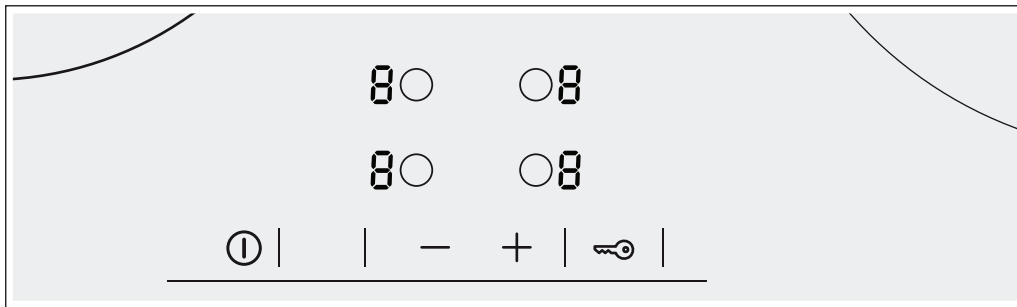
- כסו את כלי הבישול במכסים מתאימים. כאשר מבשלים ללא מכסה דרושה אנרגיה רבה יותר. מכסה זכוכית מאפשר לראות את התוכן בלי שיהיה צורך להרים את המכסה.
- השתמשו במחבתות ובסירים בעלי תחתית ישרה. תחתיות לא ישרות מגדילות את צריכת האנרגיה.

- 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.
- כווננו דרגת בישול מתמשך מתאימה. שימוש בדרגת בישול מתמשך גבוהה לאורך זמן גורם לבזבז אנרגיה.
- השתמשו בחום השיורי 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 3.

לוח הבקרה



מחונן חום שיורי

הכיריים מצוידות במחונן חום שיורי עבור כל משטח חימום. אם האות H מופיעה 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.

סמלים על לוח התצוגה	
דרגות חימום	1-9
חום שיורי	H/h
בקרים	
מתג ראשי	ⓘ
נעילת בטיחות בפני ילדים	🔒
בחירת משטח חימום	○
כוונן דרגת החימום	- +

הערות

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

- 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.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או בקיטור. אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. אין להפעיל מכשיר פגום. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את 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 פציעה!

- סירים עשויים לקפץ בפתאומיות בשל נזלים הנמצאים בין הסיר לבין משטח החימום. יש לדאוג שמשטחי החימום ובסיסי הסירים יהיו יבשים בזמן הבישול.

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 השגחה.

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 משטח החימום. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.
- משטחי החימום מגיעים לטמפרטורה גבוהה 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 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 והאזורים המשיקים (בייחוד מסגרות הכיריים, במידה והותקנו) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

- 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.

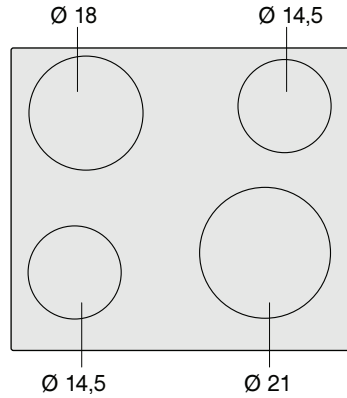
- בסיסי סירים ומחבתות מחוספסים שורטים את המשטח הקרמי.
- הימנעו מהרתחת סירים ללא נזלים. זה עלול לגרום לנזק.
- אין להניח מחבתות וסירים חמים על לוח הבקרה, על אזור התצוגה או על האזור שמסביבם. זה עלול לגרום לנזק.

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.
שריטות	מלח, סוכר וחול	יש להשתמש בתיקוני המתאימים לניקוי משטח קרמי בלבד. אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כאזור אחסון.
שינוי צבע	תכשירי ניקוי בלתי מתאימים	בדקו את כלי הבישול שברשותכם.
בועות	מחבתות שוחקות (לדוגמה, אלומיניום)	יש להשתמש בתיקוני ניקוי המתאימים לניקוי משטח קרמי בלבד. הרימו את המחבתות והסירים בעת הזזתם.
	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה	יש להסיר מיד את שיירי המזון באמצעות מגרדת לזכוכית.

CA331232.



תוכן העניינים **he**

7 מנגנון כיבוי אוטומטי

7 הגדרות בסיסיות

8 שינוי ההגדרות הבסיסיות

8 ניקוי וטיפול

8 משטח קרמי

8 מסגרת הכיריים

9 איתור תקלות ופתרון

9 שירות לקוחות

9 מנות מבחן

3 אמצעי זהירות

4 פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

4 הגנה על הסביבה

4 סילוק ידידותי לסביבה

4 עצות לחיסכון בחשמל

5 הכרת המכשיר

5 לוח הבקרה

5 מחוון חום שיורי

5 קביעת הגדרות הכיריים

5 הפעלת הכיריים וכיבויין

5 קביעת הגדרות משטחי החימום

6 טבלת זמני בישול

7 נעילת בטיחות בפני ילדים

7 הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

7 הפעלה אוטומטית של נעילת הבטיחות בפני ילדים

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

אמצעי זהירות

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 2000 מטר מעל פני הים.

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

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

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 על בטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח, ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

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

לאחר פתיחת האריזה, ודאו שלמכשיר לא נגרם שום נזק. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

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

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי ופרטי בלבד. יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות. יש לפקח על תהליך הבישול. יש לפקח על תהליך בישול קצר ללא הפרעות. השתמשו במכשיר רק במרחבים סגורים.

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **Constructa**.
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר 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 Home Appliances Group.

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] הוראות שימוש

CA331232.
כיריים