



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



9001167866  
951201(00)

### 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.

מעבדות 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	<b>צפון</b>
טל': 08-9777222	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	<b>מרכז</b>
טל': 02-6403000	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	<b>ירושלים</b>
טל': 08-9777222	שרות CSB, יאיר 16, באר-שבע	<b>דרום</b>
טל': 08-6378616	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
טל': 08-6335311	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	

**מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220\***

בישול		חימום מקדים		מנות מבחן	
מכסה	דרגת חום	מכסה	משך הבישול (שניות:דקות)	דרגת חום	כלי בישול
<p><b>בישול פודינג אורז</b>                      פודינג אורז, מבושל עם המכסה טמפרטורת החלב: 7°C                      חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. הגדירו את דרגת החום המומלצת והוסיפו אורז, סוכר ומלח לחלב. זמן הבישול, כולל חימום מקדים, הוא כ-45 דקות.</p>					
כן	3 (יש לערבב לאחר 10 דקות)	לא	כ-5:30	8.	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ
<p>מרכיבים: 190 גרם אורז בעל גרגר קצר, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח.</p>					
כן	3 (יש לערבב לאחר 10 דקות)	לא	כ-5:30	8.	סיר, קוטר 22 ס"מ
<p>מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר קצר, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) ו-1.5 גרם מלח.</p>					
<p>פודינג אורז, מבושל ללא מכסה טמפרטורת החלב: 7°C                      הוסיפו את המרכיבים לחלב וחממו את התערובת תוך ערבוב מתמיד. לאחר שהחלב הגיע לטמפרטורה של כ-90°C, בחרו את דרגת החום המומלצת ואפשרו לו לרתוח על חום נמוך למשך כ-50 דקות.</p>					
לא	3	לא	כ-5:30	8.	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ
<p>מרכיבים: 190 גרם אורז בעל גרגר קצר, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב (3.5% שומן) וגרם מלח.</p>					
לא	2.	לא	כ-5:30	8.	סיר, קוטר 22 ס"מ
<p>מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר קצר, 120 גרם סוכר, 1 ליטר חלב (3.5% שומן) ו-1.5 גרם מלח.</p>					
<p><b>בישול אורז*</b>                      טמפרטורת המים: 20°C</p>					
כן	2	כן	כ-2:30	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ
<p>מרכיבים: 125 גרם אורז בעל גרגר ארוך, 300 גרם מים וקורט מלח.</p>					
כן	2.	כן	כ-2:30	9	סיר, קוטר 22 ס"מ
<p>מרכיבים: 250 גרם אורז בעל גרגר ארוך, 600 גרם מים וקורט מלח.</p>					
<p><b>הכנת חביתיות**</b>                      כמות: 55 מ"ל בלילה עבור כל חביתית.</p>					
לא	7	לא	כ-1:30	9	מחבת, קוטר 24 ס"מ
<p><b>טיגון טוגנים בשמן עמוק</b>                      כמות: 1.8 ליטר שמן חמניות, לכל מנה: 200 גרם טוגנים קפואים.</p>					
לא	9	לא	עד שטמפרטורת השמן מגיעה ל-180°C	9	סיר, קוטר 22 ס"מ
<p>*המתכון בהתאם לתקן DIN 44550                      **המתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2</p>					

טבלה זו הוכנה עבור מכוני הבדיקה לצורך ביצוע הבדיקות של 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 1.2 ליטר, בקוטר 16 ס"מ עבור משטחי חימום בקוטר 14.5 ס"מ
- סיר בישול 1.7 ליטר, בקוטר 16 ס"מ עבור משטחי חימום בקוטר 14.5 ס"מ
- סיר בישול 4.2 ליטר, בקוטר 22 ס"מ עבור משטחי חימום בקוטר 18 ס"מ
- מחבת בקוטר 24 ס"מ, עבור משטחי חימום בקוטר 18 ס"מ

מנות מבחן		כלי בישול	דרגת חום	חימום מקדים	משך הבישול (שניות:דקות)	מכסה	דרגת חום	בישול	מכסה
<b>המסת שוקולד</b>									
ציפוי שוקולד (לדוגמה: מריר 55% מוצקי קקאו, 150 גרם)									
לא	1.	-	-	-	-	-	-	סיר, קוטר 16 ס"מ	-
<b>חימום נזיד עדשים ושמירה על החום שלו</b>									
נזיד עדשים* טמפרטורה התחלתית: 20°C									
ק	1.	ק	1:30 (מבלי לערבב)	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	ק	1.	ק	ק
ק	1.	ק	2:30 (מבלי לערבב)	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	ק	1.	ק	ק
נזיד עדשים מקופסת שימורים לדוגמה, עדשים עם נקניקיות טמפרטורה התחלתית: 20°C									
ק	1.	ק	כ-1:30 (יש לערבב כעבור כדקה)	9	סיר בישול, קוטר 16 ס"מ	ק	1.	ק	ק
ק	1.	ק	כ-2:30 (יש לערבב כעבור כדקה)	9	סיר, קוטר 22 ס"מ	ק	1.	ק	ק
<b>הכנת רוטב בשמל</b>									
טמפרטורת החלב: 7°C מרכיבים: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ליטר חלב (3.5% שומן) וקורט מלח									
-	-	לא	כ-6:00	2	סיר, קוטר 16 ס"מ	לא	-	-	-
-	-	לא	כ-6:30	7		לא	-	-	-
לא	2	-	-	-	-	-	2	-	לא
1. המיסו את החמאה, ערבבו פנימה את הקמח והמלח וחממו את התערובת.									
2. הוסיפו את החלב לתערובת והרתיחו תוך ערבוב מתמיד.									
3. לאחר שרוטב הבשמל רותח, השאירו אותו על משטח החימום למשך שתי דקות נוספות תוך ערבוב מתמיד.									
*המתכון בהתאם לתקן DIN 44550									
**המתכון בהתאם לתקן DIN EN 60350-2									

## שירות לקוחות

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו נמצא תמיד פתרון מתאים כדי להימנע מביקורים לא נחוצים של הטכנאים.

### 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 נתונים המכילה מספרים אלה נמצאת:

- על תעודת המכשיר.
- בחלק התחתון של הכריים.

ניתן למצוא את מספר ה-E גם על משטח הזכוכית של הכריים. תוכלו לבדוק את מספר אינדקס הלקוח (KI) ואת מספר ה-FD על-ידי מעבר אל ההגדרות הבסיסיות. חפשו לשם כך את הסעיף ← "הגדרות בסיסיות"

שימו לב שיש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות במקרה של שימוש שלא כשורה במכשיר, 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.

**כיצד ניתן לנקות את הכיריים?**

שימוש בתכשיר ניקוי מיוחד לכיריים קרמיות מספק את התוצאות הטובות ביותר. מומלץ לא להשתמש בתכשירי ניקוי גסים או שוחקים, בחומר ניקוי למדיח כלים (מרוכז) או בכריות קרצוף. תוכלו למצוא מידע נוסף על ניקיון וטיפול בכיריים בסעיף ← "ניקוי"

**איתור בעיות ופתרון**

בדרך כלל, תקלות הן עניינים פעוטים שקל לפתור. קראו בבקשה את המידע בטבלה לפני שאתם מתקשרים לשירות הלקוחות.

תצוגה	גורם אפשרי	פתרון
תצוגה ריקה	אספקת החשמל נותקה.	השתמשו במכשירים חשמליים אחרים כדי לבדוק אם אירע קצר חשמלי באספקת החשמל.
	המכשיר לא חובר בהתאם לתרשים הזרם.	ודאו שהמכשיר חובר בהתאם לתרשים הזרם.
	תקלה ברכיבים אלקטרוניים.	אם לא ניתן לפתור את התקלה, ידעו את מרכז שירות הלקוחות הטכני.
הסמלים בלוח התצוגה מהבהבים	לוח הבקרה רטוב או שמכסה אותו חפץ.	יבשו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ המונח עליו.
המחווין – מאיר בתצוגות משטח החימום	אירעה תקלה ברכיבים האלקטרוניים.	כדי לאשר את התקלה, כסו את לוח הבקרה בידיכם.
F2	הרכיבים האלקטרוניים התחממו וכיבו את משטח החימום התואם.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת. לאחר מכן געו בסמל כלשהו בכיריים.
F4	הרכיבים האלקטרוניים התחממו וכיבו את כל משטחי החימום.	
F5 + דרגת החום וצליל התראה	כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. הרכיבים האלקטרוניים עלולים להתחמם מדי.	הסירו את כלי הבישול. תצוגת התקלות כבית זמן קצר אחר כך. ניתן להמשיך לבשל.
F5 וצליל התראה	כלי בישול חם נמצא באזור לוח הבקרה. משטחי החימום כוּבו כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים.	הסירו את כלי הבישול. המתינו מספר שניות. געו בלחצן כלשהו. אם תצוגת התקלות נעלמת, ניתן להמשיך לבשל.
F 1/F6	משטח החימום התחמם יתר על המידה וכיבה את עצמו כדי להגן על הכיריים.	המתינו עד שהרכיבים האלקטרוניים יתקררו במידה מספקת והפעילו שוב את משטח החימום.
F8	משטח החימום פעל למשך פרק זמן ממושך ללא הפסקה.	פונקציית ניתוק הבטיחות האוטומטי הופעלה. עיינו בסעיף המתאים.
E9000 E9010	מתח הפעולה שגוי; מחוץ לטווח ההפעלה התקין.	צרו קשר עם חברת החשמל.
U400	הכיריים אינן מחוברות כהלכה.	נתקו את הכיריים מאספקת המתח. ודאו שהן חוברו בהתאם לתרשים הזרם.

אין להניח כלי בישול חמים על לוח הבקרה.

**הערות**

- אם E מופיע בתצוגה, יש ללחוץ לחיצה ממושכת על החיישן עבור משטח החימום המתאים כדי לקרוא את קוד התקלה.
- אם קוד התקלה אינו מופיע בטבלה, נתקו את הכיריים מאספקת המתח, המתינו 30 שניות וחברו אותן שוב. אם התצוגה מופיעה שוב, צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות הטכני ותנו להם את קוד התקלה המדויק.

## שאלות נפוצות ?

## שימוש במכשיר

**מדוע אני מצליח להפעיל את הכיריים ומדוע סמל נעילת הבטיחות בפני ילדים מואר?**  
נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה.  
תוכלו למצוא מידע על פונקציה זו בסעיף ← "נעילת בטיחות בפני ילדים"

**מדוע התצוגות מהבהבות ומדוע אני שומע צליל התראה?**  
הסירו שאריות של נוזלים ומזון מלוח הבקרה. הסירו את כל העצמים מלוח הבקרה.  
תוכלו למצוא הוראות בנוגע להשבתת צליל ההתראה בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"

## רעשים

**מדוע אני שומע רעשים בזמן הבישול?**

רעשים עשויים להיווצר בעת שימוש בכיריים, בהתאם למאפייני הבסיס של כלי הבישול. רעשים אלה הם חלק בלתי נפרד מטכנולוגיית האינדוקציה. הם אינם מעידים על פגם.

**רעשים אפשריים:**

**רעש זמזום נמוך כמו הרעש ששמיע שנאי:**  
מופיע בעת בישול בדרגת חום גבוהה. הרעש נעלם או הופך לשקט יותר כאשר דרגת החום מופחתת.

**רעש צפצוף חלש:**

מתרחש כאשר כלי הבישול ריק. הרעש נעלם בעת הוספת מים או מזון לכלי הבישול.

**רעש צפצוף:**

מופיע בעת שימוש בכלי בישול שעשוי משכבות שונות של חומרים או בעת שימוש בכלי בישול בגדלים שונים ומחומרים שונים בו-זמנית. עוצמת הרעש עשויה להשתנות בהתאם לכמות המזון המתבשל ולשיטת הבישול.

**רעשי פצפוף חזקים:**

עשויים להופיע אם נעשה שימוש בשני משטחי חימום בדרגת החום הגבוהה ביותר בו-זמנית. רעשי הפצפוף נעלמים או הופכים לשקטים יותר כאשר דרגת החום מופחתת.

**רעש מאורר:**

הכיריים מצוידות במאורר שמופעל אוטומטית בטמפרטורות גבוהות. המאורר עשוי להמשיך לפעול אפילו לאחר שכיביתם את הכיריים, אם הטמפרטורה שזוהתה עדיין גבוהה מדי.

**צלילים קצביים הדומים לתקתוק שעון:**

רעשים אלו מופיעים רק כאשר מופעלים שלושה משטחי חימום או יותר. הרעש נעלם או נחלש כאשר אחד ממשטחי החימום מושבת.

## כלי בישול

**באיזה סוגים של כלי בישול ניתן להשתמש עם כיריים אינדוקציה?**

תוכלו למצוא מידע על סוגי כלי הבישול שניתן להשתמש בהם עם כיריים אינדוקציה בסעיף ← "בישול באינדוקציה"

**מדוע משטח החימום אינו מתחמם ומדוע דרגת החום מהבהבת?**

משטח החימום שעליו ניצב כלי הבישול אינו מופעל.  
ודאו שהפעלתם את משטח החימום הנכון.

כלי הבישול קטן מדי עבור משטח החימום המופעל או שאינו מתאים לבישול באינדוקציה.  
תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף ← "בישול באינדוקציה"

**מדוע זמן ההתחממות של כלי הבישול כל כך ארוך או מדוע הוא אינו מתחמם מספיק למרות שהגדרתי דרגת חום גבוהה?**

כלי הבישול קטן מדי עבור משטח החימום המופעל או שאינו מתאים לבישול באינדוקציה.  
תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף ← "בישול באינדוקציה"

## ניקוי

ניתן לקנות חומרי ניקוי ותחזוקה מתאימים ממרכז שירות הלקוחות או בחנות המקוונת שלנו.

### כיריים

#### ניקוי

יש לנקות תמיד את הכיריים לאחר הבישול. זה ימנע משאריות מזון להישרף. יש לנקות את הכיריים רק לאחר שמחונן החום השיווי כבה.

יש לנקות את הכיריים במטלית כלים לחה ולייבש אותן במטלית או מגבת כדי למנוע הצטברות אבנית.

יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים. עיינו בהוראות היצרן המופיעות על אריזת התכשיר.

לעולם אין להשתמש:

- בנוזל ניקוי בלתי מדולל
- בתכשירי ניקוי המיועדים למדיחי כלים
- בחומרי ניקוי שורטים
- בחומרי ניקוי שורטים כגון חומר ניקוי לתנורים ומסיר אבנית בכריות קרצוף
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור

ניתן לנקות לכלוך עיקש במגדרת לזכוכית, הזמינה אצל המשווקים. פעלו בהתאם להוראות היצרן.

ניתן להשיג מגדרת מתאימה לזכוכית אצל שירות הלקוחות או דרך החנות המקוונת שלנו.

שימוש בספוג מיוחד לניקוי כיריים קרמיות משיג תוצאת ניקוי מצוינת.

סימנים אפשריים	
סימני אבנית ומים	נקו את הכיריים מיד לאחר שהתקררו. ניתן להשתמש בתכשיר ניקוי המתאים לכיריים קרמיות.*
סוכר, עמילן אורז או פלסטיק	נקו באופן מיידי. השתמשו במגדרת לזכוכית. זהירות: סכנת כוויות.*
* לאחר מכן נקו במטלית כלים לחה וייבשו באמצעות מטלית או מגבת.	

הערה: אין להשתמש בתכשירי ניקוי אחרים בזמן שהכיריים עדיין חמות. זה עשוי לגרום לסימונים על המשטח. ודאו שהסרתם את כל השאריות של תכשירי הניקוי.

### מסגרת הכיריים

כדי למנוע נזק למסגרת הכיריים יש להקפיד על ההנחיות הבאות:

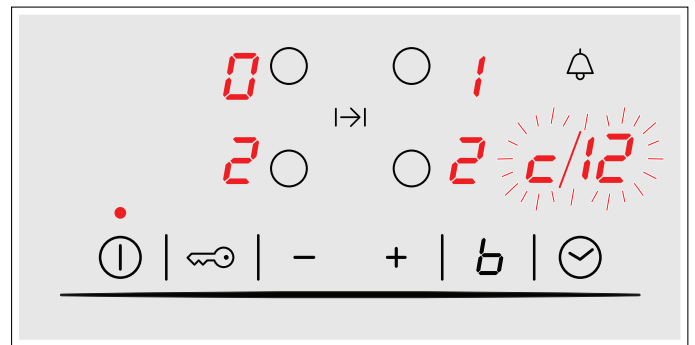
- השתמשו רק במים חמים עם סבון.
- שטפו היטב מטליות כלים חדשות לפני השימוש.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי גסים או שוחקים.
- אין להשתמש במגדרת לזכוכית או בעצמים חדים.

## בדיקת כלי הבישול

ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבדוק את המהירות והאיכות של תהליך הבישול בהתאם לכלי הבישול.

התוצאה היא ערך ייחוס והיא תלויה בתכונות כלי הבישול ובמשטח החימום שנמצא בשימוש.

1. הניחו סיר קר המכיל כ-200 מ"ל מים במרכז משטח החימום עם הקוטר המתאים ביותר לבסיס הסיר.
  2. עברו להגדרות הבסיסיות ובחרו את ההגדרה 1/2.
  3. געו בסמל + או - . יהבהב בתצוגת משטח החימום. הפונקציה הופעלה כעת.
- לאחר 20 שניות, האיכות והמהירות של תהליך הבישול יופיעו בתצוגת משטח החימום.



בדקו את התוצאה באמצעות הטבלה הבאה:

תוצאה	
כלי הבישול אינו מתאים למשטח החימום ולכן לא יתחמם.*	0
זמן החימום של כלי הבישול ארוך מהצפוי ותהליך הבישול אינו מתבצע טוב כמו שהוא אמור.*	1
כלי הבישול מתחמם כהלכה ותהליך הבישול מתבצע היטב.	2
* אם משטח חימום קטן יותר זמין, בדקו שוב את כלי הבישול במשטח החימום הקטן יותר.	

להפעלת הפונקציה שוב, געו בסמל + או -.

#### הערות

- אם קוטר משטח החימום שנמצא בשימוש קטן יותר מקוטר כלי הבישול, ניתן לצפות שרק מרכז כלי הבישול יתחמם. זה עשוי לגרום לכך שתוצאות הבישול לא יהיו טובות כצפוי או שלא יהיו משביעות רצון.
- תוכלו למצוא מידע על פונקציה זו בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"
- תוכלו למצוא מידע על הסוג, הגודל והמיקום של כלי הבישול בסעיף ← "בישול באינדוקציה"



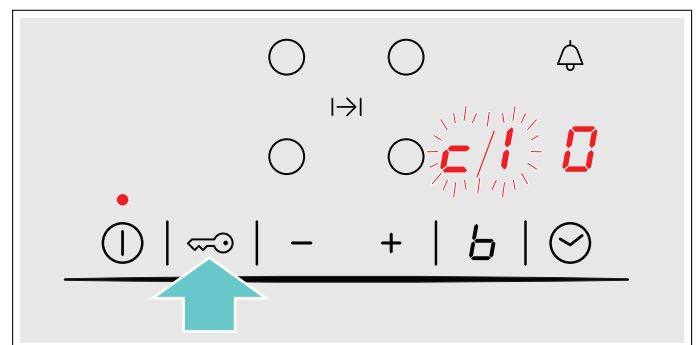
### כדי לגשת להגדרות הבסיסיות:

על הכיריים להיות כבויות.

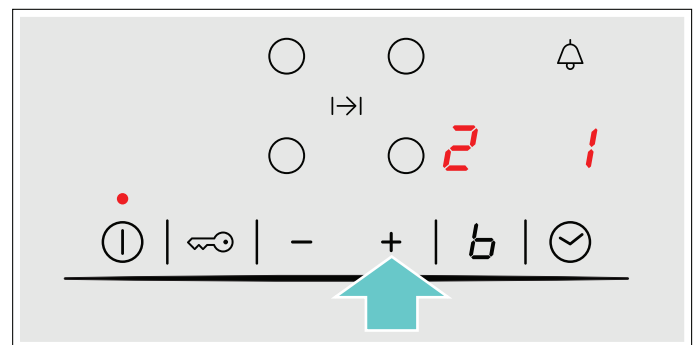
1. הפעילו את הכיריים.
2. תוך 10 שניות, געו נגיעה ממושכת בסמל  $\infty$  למשך כארבע שניות.
- ארבע התצוגות הראשונות מספקות מידע על המכשיר. געו בסמל + או - כדי להציג את התצוגות הנפרדות.

מידע אודות המכשיר	מסך תצוגה
אינדקס שירות לקוחות (ASSI)	01
מספר ייצור	Fd
מספר ייצור 1	95.
מספר ייצור 2	0.5

3. געו בסמל  $\infty$  פעם נוספת כדי לגשת להגדרות הבסיסיות. c ו-1 מהבהבים לסירוגין בתצוגה ו-0 מופיע כהגדרה מראש.



4. געו בסמל  $\infty$  מספר פעמים עד להצגת הפונקציה הרצויה.
5. לאחר מכן השתמשו בסמלים + ו- כדי לבחור את הדרגה הרצויה.



6. געו בסמל  $\infty$  למשך ארבע שניות לפחות. ההגדרות נשמרו.

### יציאה מההגדרות הבסיסיות

כבו את הכיריים באמצעות מתג ההפעלה הראשי.

## הגדרות בסיסיות

למכשיר יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן להתאים את ההגדרות האלו לפי הרגלי הבישול שלכם.

מחונן/סמל	שימוש
1 c	<b>נעילת בטיחות בפני ילדים</b> הפעלה ידנית* 0 תוכנית אוטומטית. 1 הפונקציה מושבתת. 2
2 c	<b>צלילי התראה</b> צליל האישור וצליל השגיאה כבויים. 0 רק צליל השגיאה מופעל. 1 רק צליל האישור מופעל. 2 כל צלילי ההתראה מופעלים*. 3
5 c	<b>תכנות אוטומטי של זמן בישול</b> כבוי*. 00 01-99 הזמן עד לכיבוי האוטומטי.
6 c	<b>משך הצליל של סיום פעולת הטיימר</b> 10 שניות*. 1 30 שניות. 2 1 דקה. 3
7 c	<b>פונקציית ניהול צריכת האנרגיה. הגבלת ההספק הכולל של הכיריים</b> מושבתת. ההספק המרבי של הכיריים**. 0 1000 W ההספק המינימלי. 1 1500 W 1. ... 3000 W מומלץ עבור 13 A. 3 3500 W מומלץ עבור 16 A. 3. 4000 W 4 4500 W מומלץ עבור 20 A. 4. ... 9 או 9 ההספק המרבי של הכיריים**.
9 c	<b>זמן השימור של הגדרת משטח החימום</b> לא מוגבל: משטח החימום האחרון שהוגדר נשאר במצב נבחר*. 0 מוגבל: משטח החימום נבחר רק למשך מספר שניות. 1
12 c	<b>בדיקת כלי הבישול ותוצאות הבישול</b> לא מתאים 0 לא אידיאלי 1 מתאים 2
23 c	<b>ניהול אוטומטי עם מגבלות הספק</b> מושבתת*. 0 מופעל (לא ניתן לשילוב עם הפונקציה 7 c). 1
0 c	<b>שחזור הגדרות היצרן</b> הגדרות אישיות*. 0 שחזור הגדרות היצרן. 1
* הגדרת היצרן ** ההספק המרבי של הכיריים מוצג על-גבי לוחית הדירוג.	

## נעילת בטיחות בפני ילדים

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

### הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

על הכיריים להיות כבויות.

להפעלה: געו בסמל  $\infty$  למשך כ-4 שניות. המחווה ליד הסמל  $\infty$  מאיר בתצוגה למשך 10 שניות. הכיריים ננעלות.

להשבתה: געו בסמל  $\infty$  למשך כ-4 שניות. הנעילה משוחררת.

### נעילת בטיחות בפני ילדים

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

#### הפעלה וביטול

ניתן למצוא את הוראות ההפעלה של נעילת הבטיחות האוטומטית בפני ילדים בסעיף  $\leftarrow$  "הגדרות בטיחות"

## ניתוק בטיחות אוטומטי

אם משטח חימום פועל למשך פרק זמן ממושך וההגדרות לא השתנו, מנגנון ניתוק הבטיחות האוטומטי מופעל.

משטח החימום מפסיק את החימום.  $F, B$  ומחווה החום השירי  $H$  או  $H$  מהבהבים לסירוגין בתצוגת משטח החימום.

בעת נגיעה בסמל כלשהו, התצוגה כבית. כעת ניתן להגדיר שוב את משטח החימום.

הנקודה שבה הכיבוי הבטיחותי הופך לפעיל תלויה בהגדרת החימום שנקבעה (לאחר שעה עד 10 שעות).

## פונקציית PowerBoost

הפונקציה PowerBoost מאפשרת לכם לחמם כמויות גדולות של מים מהר יותר מאשר בעת שימוש בדרגת החום  $S$ . פונקציה זו יכולה לשמש לכל משטח חימום, כל עוד לא מופעלים משטחי חימום אחרים. בכל מקרה אחר, הסמלים  $S$  ו- $S$  יבהבו בתצוגה של דרגת החום.

### להפעלה

1. בחרו משטח חימום.
2. לחצו על הסמל  $S$ . המחווה  $S$  מאיר. הפונקציה אמורה להיכנס לפעולה.

**הערה:** אם מופעל משטח חימום כאשר הפונקציה PowerBoost פעילה, הסמלים  $S$  ו- $S$  יבהבו בתצוגה של דרגת החום; במקרה זה דרגת החום  $S$  תוחל באופן אוטומטי. פונקציית PowerBoost תושבת.

### השבתה

1. בחרו משטח חימום.
2. געו בסמל  $S$ . התצוגה  $S$  כבית ומשטח החימום חוזר לדרגת החום  $S$ . הפונקציה הושבתה.

**הערה:** בנסיבות מסוימות, הפונקציה PowerBoost יכולה להיכבות באופן אוטומטי כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים בתוך הכיריים.

## טיימר כללי למטבח

ניתן להשתמש בטיימר הכללי למטבח למשך זמן מרבי של 99 דקות.

פונקציה זו פועלת באופן נפרד ממשטחי החימום ומהגדרות אחרות. פונקציה זו אינה מכבה את משטחי החימום באופן אוטומטי.

### הגדרה

- ניתן להגדיר את הטיימר בשתי דרכים שונות:
  - אם נבחר משטח חימום: געו בסמל ☺ פעמיים.
  - אם לא נבחר משטח חימום: געו בסמל ☹.
 התצוגה ● ליד הסמל ⚙ נדלקת. ☹ מופיע בתצוגת הטיימר.
- געו בסמל + או -. מופיעה ההגדרה הבסיסית. הסמל +: 10 דקות. הסמל -: 5 דקות.
- הגדירו את הזמן הדרוש באמצעות הסמלים + או -. לאחר כמה שניות תתחיל הספירה לאחור של זמן הבישול.

### שינוי או מחיקה של השעה

געו בסמל ☺ שוב ושוב עד שהמחווון ● יאיר לצד הסמל ⚙. שנו את הזמן או העבירו אותו למצב ☹ באמצעות הסמלים + או -.

### לאחר שהזמן חלף,

נשמעת התראה קולית. ☹ מופיע בתצוגת הטיימר. התצוגות כבות לאחר 10 שניות. בעת נגיעה בסמל ☺ התצוגות כבות וצליל ההתראה נפסק.

## אפשרויות קביעת זמן

לכיריים יש שתי פונקציות טיימר:

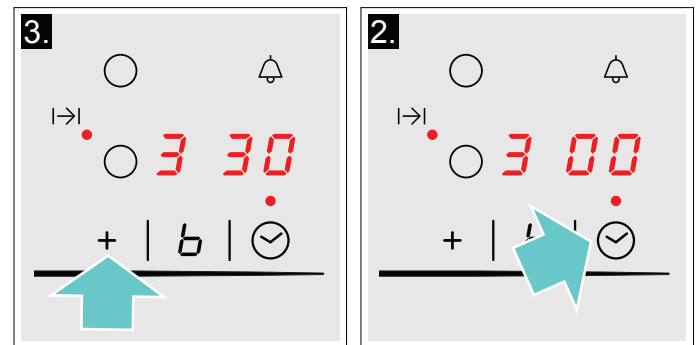
- הגדרת משך זמן הבישול
- טיימר כללי למטבח

## הגדרת משך זמן הבישול

משטח החימום ייכבה באופן אוטומטי בתום משך הזמן שנקבע.

### תהליך ההגדרה:

- בחרו את משטח החימום ואת דרגת החום הרצויה.
- געו בסמל ☺. ● מאיר בתצוגה עבור משטח החימום. ☹ מופיע בתצוגת הטיימר.
- געו בסמל + או -. מופיעה ההגדרה הבסיסית: הסמל +: 30 דקות. הסמל -: 10 דקות.



4. השתמשו בסמל + או - כדי לבחור את משך זמן הבישול הדרוש.

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

**הערה:** ניתן להגדיר זמן בישול זהה עבור כל משטחי החימום באופן אוטומטי. הזמן שהוגדר נספר לאחור באופן עצמאי עבור כל משטח חימום. תוכלו למצוא מידע על התכנות האוטומטי של משך זמן הבישול בסעיף ← "הגדרות בסיסיות"

### שינוי או ביטול של משך הבישול

בחרו משטח חימום. געו בסמל ☺ והשתמשו בסמלים + או - כדי לשנות את משך הבישול, או הגדירו את הזמן ל-☹.

### משטח החימום כבה לאחר שזמן הבישול חולף.

נשמע צליל התראה, והסמל ☹ מופיע בתצוגת הטיימר למשך 10 שניות. ● נדלק בתצוגה עבור משטח החימום. געו בסמל ☺. המחווונים כבים וצליל ההתראה נפסק.

### הערות

- אם זמן בישול תוכנת עבור מספר משטחי חימום, המידע לגבי הזמן עבור משטח החימום שנבחר מוצג בתצוגת הטיימר.
- ניתן להגדיר זמן בישול מרבי של 99 דקות.

דרגת חום	משך זמן הבישול (דקות)	
5. - 4.	35 - 25	תפוחי אדמה לא קלופים, מבושלים
5. - 4.	30 - 15	תפוחי אדמה מבושלים
7 - 6	10 - 6	פסטה, אטריות*
4. - 3.	180 - 120	נזיד
4. - 3.	60 - 15	מרקים
3. - 2.	20 - 10	ירקות
4. - 3.	20 - 7	ירקות קפואים
5. - 4.	-	בישול בסיר לחץ
<b>טיגון קל</b>		
5 - 4	65 - 50	רולדות
5 - 4	100 - 60	צלי קדרה
4 - 3	60 - 50	גולאש***
<b>צלייה/טיגון עם מעט שמן*</b>		
7 - 6	10 - 6	נתח בשר דק, מצופה או לא מצופה
7 - 6	12 - 8	נתח בשר דק, קפוא
7 - 6	12 - 8	קציצה, עם ציפוי פירורי לחם או ללא ציפוי**
8 - 7	12 - 8	אומצה (בעובי 3 ס"מ)
6 - 5	20 - 10	חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)**
6 - 5	30 - 10	חזה עוף, קפוא**
5. - 4.	30 - 20	קבבים (בעובי 3 ס"מ)**
7 - 6	20 - 10	המבורגרים (בעובי 2 ס"מ)**
6 - 5	20 - 8	דג ופילה דג, לא מצופה
7 - 6	20 - 8	דג ופילה דג, מצופה
7 - 6	15 - 8	דג, מצופה וקפוא, לדוגמה אצבעות דגים
8 - 7	20 - 10	טיגון קל של ירקות טריים ופטריות
8 - 7	20 - 15	אוכל מוקפץ, ירקות, בשר חתוך לרצועות בסגנון אסייאתי
7 - 6	10 - 6	מנות קפואות, לדוגמה מנות צליות
7. - 6.	-	חביתיות (מטוגנות ברצף)
4. - 3.	6 - 3	חביתה (מטוגנת ברצף)
6 - 5	6 - 3	ביצים מטוגנות
<b>טיגון בשמן עמוק* (150-200 גרם לכל חתיכה ב-1-2 ליטר שמן, טיגון בשמן עמוק במנות)</b>		
9 - 8	-	מוצרי מזון קפוא, לדוגמה טוגנים, נגיסי עוף
8 - 7	-	קרוקטים, קפואים
7 - 6	-	בשר, לדוגמה נתחי עוף
7 - 6	-	דגים, מצופים או בבלילת בירה
7 - 6	-	ירקות, פטריות, מצופים או בבלילה, טמפורה
5 - 4	-	פריטים אפויים קטנים, לדוגמה סופגניות, פירות בבלילה
* ללא מכסה		
** הפכו מספר פעמים		
*** חממו מראש לדרגת חום 8 - 8.		

## המלצות השף

### המלצות

- בעת חימום פירה, מרקים מוקרמים ורטבים סמיכים, יש לערבב מעת לעת.
- הגדירו את דרגת החום 8 עד 9 עבור חימום מקדים.
- בעת בישול עם המכסה, הורידו את דרגת החום ברגע שהאדים יוצאים מבין המכסה לכלי הבישול. האדים אינם צריכים לצאת אם רוצים לקבל תוצאת בישול טובה.
- לאחר הבישול, השאירו את המכסה על כלי הבישול עד להגשת המזון.
- כדי לבשל באמצעות סיר הלחץ, עיינו בהוראות היצרן.
- אין לבשל מזון למשך זמן ארוך מדי, אחרת הרכיבים התזונתיים יאבדו. ניתן להשתמש בשעון המטבח להגדרת זמן הבישול המיטבי.
- לקבלת תוצאת בישול בריאה יותר, יש להימנע מעישון שמן.
- להשחמת מזון, טגנו חתיכות קטנות ברצף.
- כלי הבישול עשוי להגיע לטמפרטורות גבוהות בזמן שהמזון מתבשל. מומלץ להשתמש בכפפות תנור.
- תוכלו למצוא המלצות לבישול חסכוני באנרגיה בסעיף ← "הגנה על הסביבה"

### טבלת בישול

הטבלה מציגה איזו דרגת חום מתאימה לכל סוג של מזון. זמן הבישול עשוי להשתנות בהתאם לסוג, משקל, עובי ואיכות המזון.

דרגת חום	משך זמן הבישול (דקות)	
<b>המסה</b>		
1 - 1	-	ציפוי שוקולד
2 - 1	-	חמאה, דבש, ג'לטין
<b>חימום ושמירה על חום</b>		
2 - 1.	-	נזיד, לדוגמה, נזיד עדשים
2 - 1.	-	חלב*
4 - 3	-	חימום נקניקיות במים*
<b>הפשרה וחימום</b>		
4 - 3	25 - 15	תרד, קפוא
4 - 3	55 - 35	גולאש, קפוא
<b>שליקה, הרתחה על אש קטנה</b>		
5 - 4.	30 - 20	כופתאות תפוח אדמה*
5 - 4	15 - 10	דגים*
2 - 1	6 - 3	רוטב לבן, לדוגמה, רוטב בשמל
4 - 3	12 - 8	רוטב מוקצף, לדוגמה, רוטב ברנייז, הולנדייז
<b>הרתחה, אידי, טיגון קל</b>		
3 - 2.	30 - 15	אורז (עם כמות מים כפולה)
3 - 2	40 - 30	פודינג אורז***
* ללא מכסה		
** הפכו מספר פעמים		
*** חממו מראש לדרגת חום 8 - 8.		

## תפעול המכשיר

פרק זה מסביר כיצד להגדיר משטח חימום. בטבלה מוצגים זמני הבישול והגדרות החימום עבור סוגי תבשילים שונים.

### הפעלה וכיבוי של הכיריים

המתג הראשי משמש להפעלה וכיבוי של הכיריים. להפעלה: געו בסמל ①. נשמעת התראה קולית. המחווה לצד המתג הראשי ומחווה משטח החימום ② מאירים. הכיריים מוכנות לשימוש.

לכיבוי: געו בסמל ① עד שהמחווה כבה. כל משטחי החימום כבויים. מחווה החום השיויר ממשיך להאיר עד שמשטחי החימום התקררו במידה מספיקה.

#### הערות

- הכיריים ייכבו באופן אוטומטי אם כל משטחי החימום כבויים למשך יותר מ-20 שניות.
- ההגדרות נשארות מאוחסנות למשך 4 שניות לאחר שהכיריים כבו. אם תפעילו את הכיריים בחזרה במהלך פרק זמן זה, הכיריים יפעלו באמצעות ההגדרות הקודמות שאוחסנו.
- ההספק המרבי של הכיריים תלוי בסוג החיבור לחשמל שבו נעשה שימוש. כדי לא לחרוג ממגבלת ההספק המרבי, הכיריים מחלקים באופן אוטומטי את ההספק הזמין בין משטחי החימום שמופעלים באותה עת. ניתן להוריד את ההספק של משטח חימום אל מתחת לנקודה שהוגדרה כאשר הפונקציה 'ניהול הספקים' פעילה.

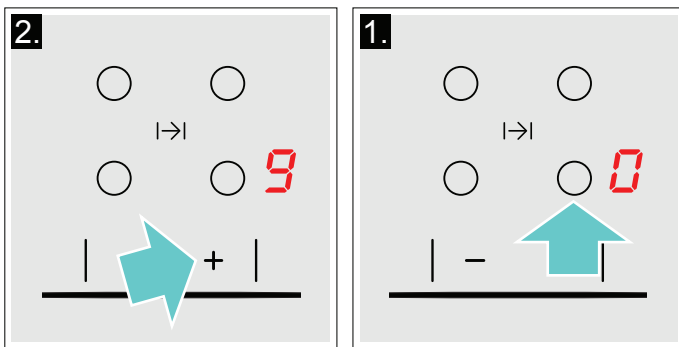
### הגדרת משטח חימום

השתמשו בסמלים + ו- כדי לבחור את דרגת החום הרצויה. דרגת חום 1 = ההגדרה הנמוכה ביותר. דרגת חום 9 = ההגדרה הגבוהה ביותר. לכל דרגת חום יש דרגת ביניים. היא מסומנת באמצעות נקודה.

#### בחירת משטח חימום ודרגת חום

יש להפעיל את הכיריים.

1. בחרו במשטח החימום באמצעות הסמל ○ עבור משטח החימום המתאים.
2. געו בסמל + או - במשך 10 השניות הבאות. ההגדרות הבסיסיות הבאות מופיעות:  
 הסמל +: דרגת חום 9  
 הסמל -: דרגת חום 4



דרגת החום נקבעה.

#### שינוי דרגות החום

בחרו את משטח החימום וגעו בסמל + או - עד שדרגת החום הדרושה תופיע.

#### כיבוי משטח החימום

בחרו את משטח החימום וגעו בסמל + או - עד שהסמל ② יופיע.

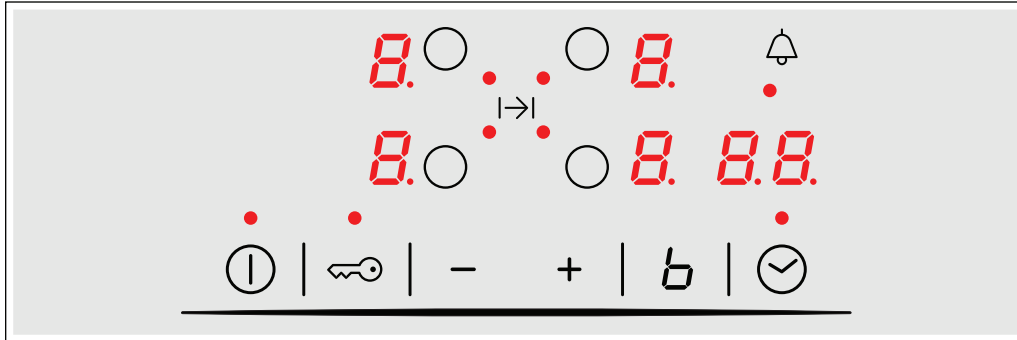
משטח החימום מכבה את עצמו ומחווה החום השיויר מוצג.

#### הערות

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

תוכלו למצוא מידע על הגודל והספק של משטחי החימום ב- ← עמוד 2.

## לוח הבקרה



מחווניים	
מצב הפעלה	0
דרגות חום	1-9
חום שיורי	H/h
פונקציית Powerboost	b
טיימר	00

בקרים	
מתג ראשי	ⓘ
בחירת משטח חימום	○
כוונן דרגת החימום	-/+
נעילת בטיחות בפני ילדים	🔒
פונקציית Powerboost	b
פונקציית טיימר	⌚

### בקרים

נגיעה בסמל מפעילה את הפונקציה המתאימה.

**הערה:** הקפידו תמיד לנקות ולייבש את לוח הבקרה. לחות יכולה למנוע ממנו לפעול כהלכה.

## משטחי החימום

משטחי החימום	
משטח חימום פשוט	○
יש להשתמש בכלי בישול בגודל המתאים	
השתמשו רק בכלי בישול שמתאימים לבישול באינדוקציה, עיינו בסעיף ← "בישול באינדוקציה".	

## מחווני חום שיורי

הכיריים מצוידות במחווני חום שיורי עבור כל משטח חימום. הוא מציין שמשטח חימום עדיין חם. אין לגעת במשטח חימום בזמן שמחווני החום השיורי עדיין מואר.

האפשרויות הבאות מוצגות בהתאם לכמות החום השיורי:

- תצוגה H: טמפרטורה גבוהה
- תצוגה h: טמפרטורה נמוכה

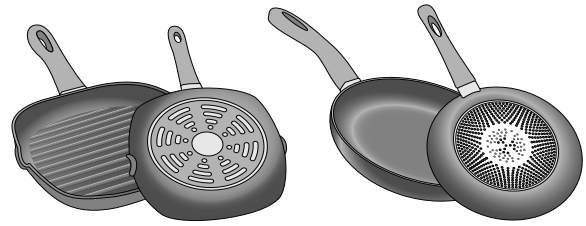
אם תסירו את כלי הבישול ממשטח החימום במהלך הבישול, מחווני החום השיורי ודרגת החום שנבחרה יתבהבו לסירוגין. כאשר משטח החימום כבוי, מחווני החום השיורי מאיר. אפילו לאחר שהכיריים כבו, מחווני החום השיורי ימשיך להאיר כל עוד משטח החימום חם.



### מנגנון זיהוי כלי בישול

לכל משטח חימום יש סף תחתון עבור זיהוי כלי בישול. זה תלוי בקוטר האזור הפרומגנטי של כלי הבישול ובחומר שממנו עשוי הבסיס שלו. מסיבה זו, עליכם להשתמש תמיד במשטח החימום שמתאים בצורה הטובה ביותר לקוטר בסיס כלי הבישול.

- האזור הפרומגנטי גם יצטמצם אם החומר שממנו עשוי בסיס כלי הבישול מכיל אלומיניום, לדוגמה. ייתכן שזה יגרום לכך שכלי הבישול לא יהיה חם מספיק או אפילו לא יזוהה.



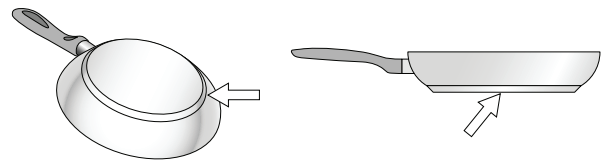
### כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש

אין להשתמש בכלי בישול שעשויים מהחומרים הבאים:

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

### תכונות של בסיס כלי הבישול

החומרים שמהם עשוי בסיס כלי הבישול יכולים להשפיע על תוצאת הבישול. שימוש בסירים ומחבתות שעשויים מחומרים שמפזרים את החום במידה שווה בתוכם, כגון מחבתות נירוסטה עם בסיס בן שלוש שכבות, חוסך זמן ואנרגיה. השתמשו בכלי בישול עם בסיס שטוח; אם בסיס כלי הבישול אינו אחיד, זה עלול לפגוע באספקת החום.



### 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 במחונן 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 כה מהר, עד כי פונקציית "הכיבוי האוטומטי" לא תספיק להגיב, וכתוצאה מכך כלי הבישול עלול להגיע לטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול להתיך את תחתית כלי הבישול ולגרום נזק לזכוכית הכיריים. במקרה זה, אין לגעת בכלי הבישול ויש לכבות את משטח החימום. אם הוא אינו פועל לאחר שהתקרר, יש לפנות לשירות התמיכה הטכנית.

## בישול באינדוקציה

### יתרונות הבישול באינדוקציה

בישול באינדוקציה שונה מאוד משיטות בישול מסורתיות, משום שהחום מצטבר ישירות בתוך כלי הבישול. יש לכך מספר יתרונות:

- חיסכון בזמן בעת ההרתחה והטיגון.
- חיסכון באנרגיה.
- טיפול וניקיון קלים יותר. מזונות שנשפכים אינם נשרפים באותה קלות.
- בקרת חימום ובטיחות - הכיריים מגדילות או מקטינות את אספקת החום ברגע שהמשתמש משנה את ההגדרה. משטח האינדוקציה עוצר את אספקת החום ברגע שכלי הבישול מוסרים ממשטח החימום, מבלי שצריך לכבות אותו תחילה.

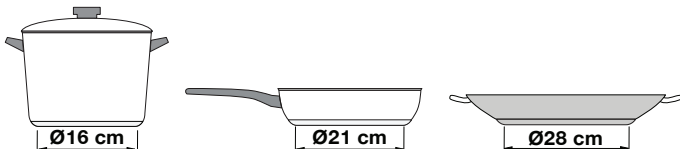
### כלי בישול

יש להשתמש אך ורק בכלי בישול פרומגנטיים עבור בישול באינדוקציה, כגון:

- כלי בישול שעשויים מפלדה מצופה אמייל
- כלי בישול שעשויים מברזל יצוק
- כלי בישול מיוחדים תואמי-אינדוקציה שעשויים מנירוסטה.

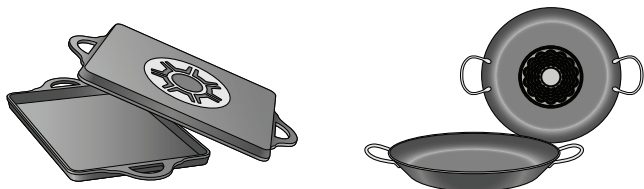
כדי לבדוק אם כלי הבישול שלכם מתאימים לבישול באינדוקציה, עיינו בסעיף ← "בדיקת כלי בישול".

כדי להשיג תוצאת בישול טובה, האזור הפרומגנטי בבסיס כלי הבישול צריך להתאים לגודל משטח החימום. אם משטח חימום אינו מזהה כלי בישול, נסו להניח אותו על משטח חימום אחר בעל קוטר קטן יותר.



לחלק מכלי הבישול באינדוקציה אין בסיס פרומגנטי מלא:

- אם בסיס כלי הבישול פרומגנטי רק בחלקו, רק האזור הפרומגנטי יתחמם. זה עשוי לגרום לכך שהחום לא יתפזר באופן שווה. ייתכן שהאזור שאינו פרומגנטי לא יתחמם לטמפרטורה מספיקה לבישול.



## הגנה על הסביבה

בסעיף זה תוכלו למצוא מידע אודות חיסכון בחשמל והשלכת המכשיר.

### 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.
- השתמשו בכלי בישול בעלי תחתית שטוחה. תחתיות שאינן שטוחות גורמות לצריכת אנרגיה גבוהה הרבה יותר.
- קוטר תחתית כלי הבישול צריך להיות תואם לגודל משטח החימום. שימו לב: לרוב, יצרנים של כלי בישול מספקים מידע על קוטר חלקו העליון של כלי הבישול, שהינו על פי רוב גדול מקוטרו של הבסיס.
- השתמשו בכלי בישול קטן עבור הכנת כמויות מזון קטנות. כלי בישול גדול המלא רק בחלקו יצרוך כמות אנרגיה גדולה.
- השתמשו במעט מים במהלך הבישול. כך תחסכו באנרגיה, והירקות לא יאבדו את הוויטמינים והמינרלים שבהם.
- בחרו דרגת חימום נמוכה ככל הניתן. דרגת חימום גבוהה מדי תגרום לבזבז אנרגיה.

### 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.



## פעולות העלולות 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 המחוננים 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.

### סקירה

בטבלה הבאה תוכלו למצוא את הנזקים שנגרמים בתדירות הגבוהה ביותר:

נזק	סיבה	פעולה
כתמים	אוכל שרתח יתר על המידה.	יש להסיר מיד שיירי מזון באמצעות מגרדת לזכוכית.
	חומרי ניקוי בלתי מתאימים.	יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים.
שריטות	מלח, סוכר וחול.	אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כאזור אחסון.
	כלי בישול בעלי תחתית מחוספסת שורטים את הכיריים.	בדקו את כלי הבישול.
שינוי צבע	חומרי ניקוי בלתי מתאימים.	יש להשתמש רק בחומרי ניקוי שמתאימים לשימוש בסוג זה של כיריים.
	שחיקת כלי בישול.	הרימו את המחבתות והסירים בעת הזזתם.
טוגנים	סוכר, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה.	יש להסיר מיד שיירי מזון באמצעות מגרדת לזכוכית.

- 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.

### ⚠ אזהרה - 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.

### ⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

## ⚠ הוראות בטיחות חשובות

### ⚠ אזהרה - 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.

### ⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

### ⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו אותו מהחשמל והורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או בקיטור. אלה עלולים לגרום להתחשמלות.

לבעלי קוצב לב או מכשיר רפואי דומה אנו ממליצים לפעול בזהירות בזמן השימוש בכיריים מסוג אינדוקציה או בזמן השהייה בסמוך אליהן. בנוגע להתוויות נגד או אי-התאמות אפשריות יש להיוועץ ברופא או ביצרן המכשיר.

## ייעוד השימוש

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. אנה שמרו את חוברת הוראות ההפעלה וההתקנה וכן את תעודת האחריות 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 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.

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 4000 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.

המכשיר אינו מיועד לשימוש עם 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 על בטיחותם 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 השגחה.

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

# תוכן העניינים

18.....שאלות נפוצות 

19.....איתור בעיות ופתרון 

20.....שירות לקוחות   
 20.....מספר E ומספר FD 

21.....מנות מבחן 

4.....ייעוד השימוש 

5.....הוראות בטיחות חשובות 

6.....פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר   
 6.....סקירה 

7.....הגנה על הסביבה   
 7.....עצות לחיסכון באנרגיה   
 7.....סילוק ידידותי לסביבה 

7.....בישול באינדוקציה   
 7.....יתרונות הבישול באינדוקציה   
 7.....כלי בישול 

9.....הכרת המכשיר   
 9.....לוח הבקרה   
 9.....משטחי החימום   
 9.....מחונן חום שיורי 

10.....הפעלת המכשיר   
 10.....הפעלה וכיבוי הכיריים   
 10.....הגדרת משטח חימום   
 11.....המלצות השף 

13.....אפשרויות קביעת זמן   
 13.....הגדרת משך זמן הבישול   
 13.....טיימר כללי למטבח 

14.....פונקציית PowerBoost   
 14.....להפעלה   
 14.....השבתה 

14.....נעילת בטיחות בפני ילדים   
 14.....הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה   
 14.....נעילת בטיחות בפני ילדים 

14.....ניתוק בטיחות אוטומטי 

15.....הגדרות בסיסיות   
 16.....כדי לגשת להגדרות הבסיסיות: 

17.....בדיקת כלי הבישול 

17.....ניקוי   
 17.....כיריים   
 17.....מסגרת הכיריים 

### 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.

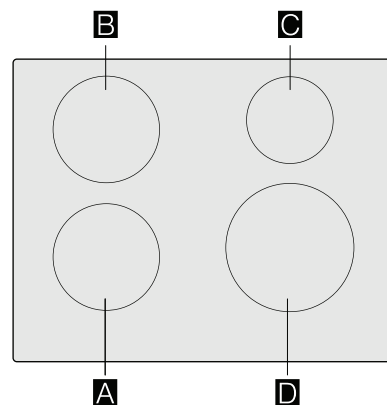
**שימו לב:** הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H/**.

### 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.



		g*	b*
<b>A / B</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# *Constructa*

---

[he] הוראות שימוש

---

CA..12..

כירים